
ASEGURE SUS
ANIMALES
DE PEDIGREE
en el

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, *no* implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

E D I C I O N
60.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO — URUGUAY
AÑO LI — 1964



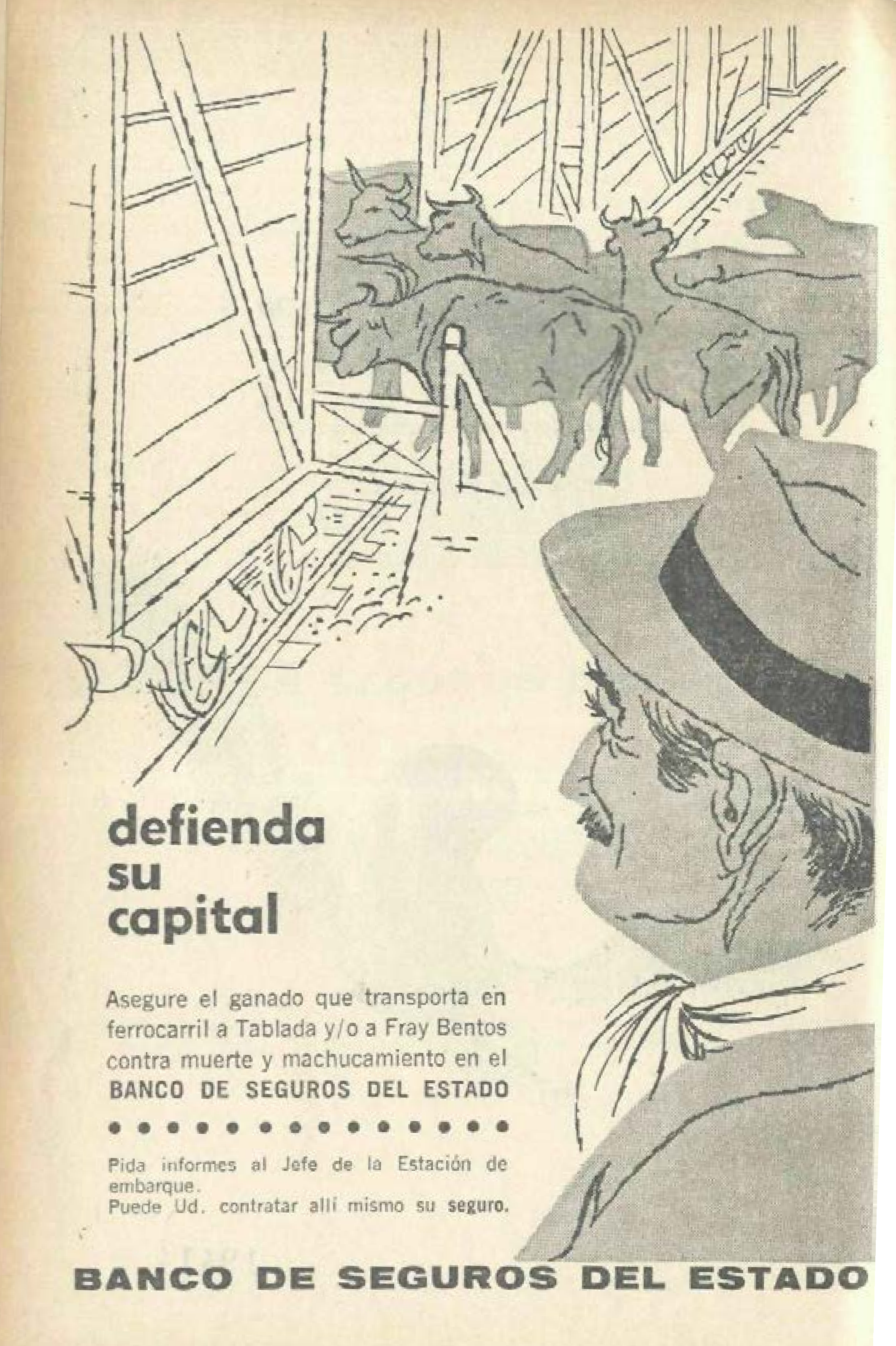
El

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

augura a sus clientes y

colaboradores un nuevo año

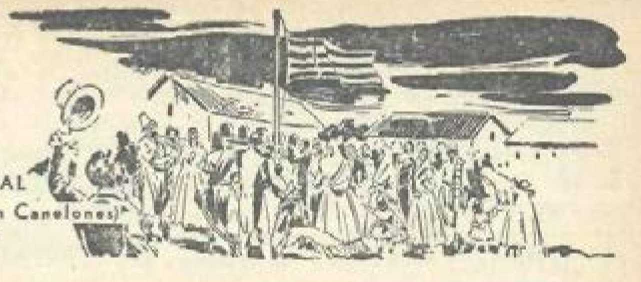
pleno de felicidad



defienda
su
capital
Asegure el ganado que transporta en ferrocarril a Tablada y/o a Fray Bentos contra muerte y machucamiento en el
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
Pida informes al Jefe de la Estación de embarque.
Puede Ud. contratar allí mismo su seguro.
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ENERO

1er. MES - 31 DIAS



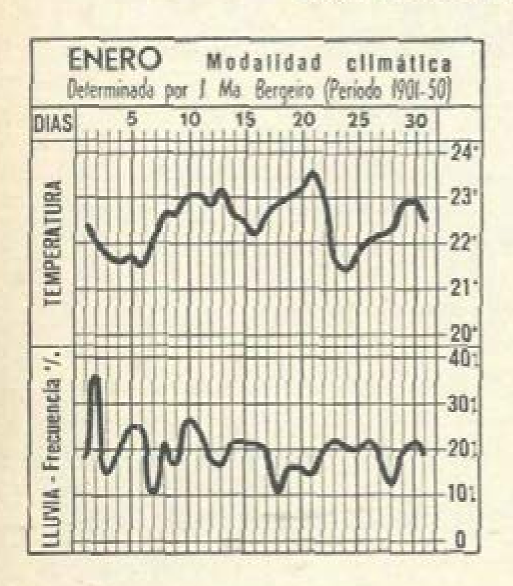
BANDERA NACIONAL
(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)
1.º DE ENERO DE 1828

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 M.	5.34	20.02		AÑO NUEVO. - 1869 Se inaugura la 1ª línea ferroviaria Bella Vista - Las Piedras.
2 J.	5.35	20.02		1865 - Muere Leandro Gómez.
3 V.	5.36	20.02		
4 S.	5.36	20.03		1901 - Muere el pintor Carlos F. Sáez.
5 D.	5.37	20.03		1912 - Creación de los Liceos Departamentales.
6 L.	5.38	20.03	M. ☽	DIA DE REYES.
7 M.	5.39	20.03		
8 M.	5.40	20.03		
9 J.	5.41	20.03		
10 V.	5.41	20.03		1815 - Batalla de Guayabos - 1875 Muere Francisco Lavandeira.
11 S.	5.42	20.03		
12 D.	5.44	20.02		
13 L.	5.45	20.02		1854 - Muere Fructuoso Rivera.
14 M.	5.46	20.02	N. ●	
15 M.	5.47	20.01		
16 J.	5.47	20.01		
17 V.	5.48	20.01		1875 - Nace el dramaturgo Florencio Sánchez.
18 S.	5.49	20.01		
19 D.	5.50	20.00		1811 - Elío toma posesión del Virreinato del Río de la Plata.
20 L.	5.51	20.00		1807 - Muerte de D. Francisco Antonio Maciel.
21 M.	5.52	20.00		
22 M.	5.53	19.59	C. ☾	1680 - Fundación de la Colonia del Sacramento.
23 J.	5.54	19.59		1868 - Promulgación del Código Civil.
24 V.	5.55	19.58		1866 - Promulgación del Código de Comercio.
25 S.	5.56	19.58		
26 D.	5.57	19.57		
27 L.	5.58	19.57		1816 - Se crean los departamentos de Montevideo, Maldonado, Soriano, Canelones, San José y Colonia.
28 M.	5.59	19.56	Ll. ○	
29 M.	6.00	19.55		
30 J.	6.01	19.54		
31 V.	6.03	19.54		1736 - Muere Bruno Mauricio de Zabala, fundador de Montevideo.

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — *Comienza: por el 4 al 6; alrededor del 10 al 11;* proximidad del 16 al 18; entre el 23 al 24; al finalizar el mes. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas *consecutivas.*

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascenso sucesivo luego; decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Alrededor del 13 al 17; proximidad del 26 al 28.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	25.2	24.0	24.0	23.0	23.0
Humedad relativa %	58	64	63	66	68
Total de lluvia M/m.	90	85	80	70	75

Zona Norte: Artigas, Salto, Paysandú, Rivera, Tacuarembó. **Zona Noroeste:** Cerro Largo, Treinta y Tres. **Zona Central:** Río Negro, Soriano, Durazno, Flores, Florida. **Zona Platense:** Colonia, San José, Canelones, Montevideo. **Zona Oceánica:** Lavalleja, Rocha y Maldonado.

CURIOSIDADES

Velocidad luz

Segundo = 300.000 kilómetros. Minutos = 18 millones de kilómetros. Hora = 1080 millones de kilómetros. Día 260.27 millones de kilómetros. año = 9 billones, 500 mil millones. (9.500. 000.000.000).

FEBRERO

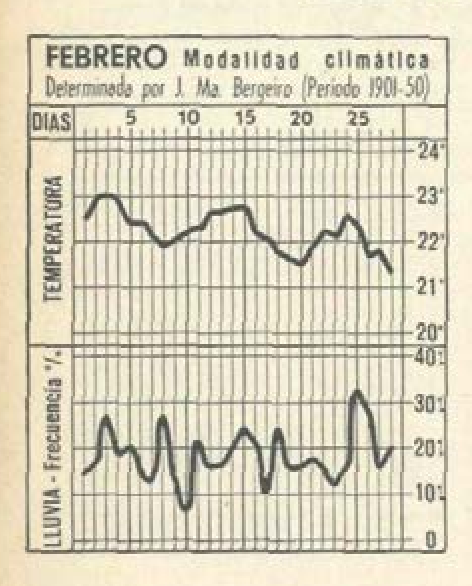
2do. MES - 28 DIAS



Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 S.	6.04	19.53		
2 D.	6.05	19.53		1807 - Los ingleses toman Montevideo - 1852 - Batalla de Monte
3 L.	6.06	19.52		[Caseros.
4 M.	6.07	19.51		
5 M.	6.08	19.50	M. ☽	
6 J.	6.09	19.49		
7 V.	6.10	19.48		
8 S.	6.11	19.47		1840 - Nace Pedro Visca.
9 D.	6.12	19.46		CARNAVAL — 1827 - Combate de Juncal.
10 L.	6.13	19.45		CARNAVAL — 1779 - Creación de la Aduana de Montevideo.
11 M.	6.14	19.44		CARNAVAL — 1879 - Creación del Registro del Estado Civil. 1919 - Ley de Pensiones a la Vejez.
12 M.	6.15	19.43		
13 J.	6.16	19.42	N. ●	
14 V.	6.17	19.41		
15 S.	6.18	19.40		1811 - Pasaje de Artigas a la Revolución.
16 D.	6.19	19.39		1843 - Se inicia la Guerra Grande. 1848 - Muerte de Larrañaga.
17 L.	6.20	19.38		
18 M.	6.21	19.37		
19 M.	6.22	19.36		1868 - Muerte del Gral. Venancio Flores y de D. Bernardo P. Berro.
20 J.	6.23	19.35	C. ☾	1827 - Batalla de Ituzaingó.
21 V.	6.24	19.33		
22 S.	6.25	19.32		1832 - Muere el Pbro. Santiago Figueredo.
23 D.	6.26	19.31		
24 L.	6.26	19.30		
25 M.	6.27	19.29		
26 M.	6.28	19.28		1815 - Entran en Montevideo las fuerzas orientales.
27 J.	6.29	19.26	Ll. ○	1873 - Muere Tomás Basañez.
28 V.	6.30	19.25		1811 - Grito de Asencio. 1923 - Se inaugura el monumento a Artigas en la Plaza Independencia.
29 S.	6.31	19.23		

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Primeros días; alrededor del 8 al 10 con alternativas; entre el 15 al 17; dudoso en torno al 20; proximidad del 26. Indicaciones válidas *mientras no reine sequía en la región;* adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad *del 20; posteriormente ascensos intercalados.*

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso entre el 15 al 16.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Norte Zona	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	24.5	23.7	23.7	22.7	22.5
Humedad relativa %	64	68	66	67	68
Total de lluvia M/m.	100	90	80	70	85

CURIOSIDADES Precauciones que deben tomarse en caso de tormenta

1º) No refugiarse nunca y por ningún motivo debajo de un árbol o dentro de una choza. Especialmente son peligrosos si están aislados. Los árboles que forman bosque son menos peligrosos.

2º) Dentro de las casas de campo, cerrar las puertas de entrada y las vidrieras. No acercarse a las chimeneas. No pisar en suelos húmedos o con calzado mojado.

3º) No asomarse a las puertas de la casa para contemplar la tormenta.

4º) *Las paredes exteriores de la casa y los bloques grandes de piedra que estén muy mojadas* son zona de peligro grave.

5º) Las bocas de las cuevas son a veces, lugares muy peligrosos.

6º) En los trenes y en los automóviles se deben cerrar todas las ventanillas en caso de tormenta. Y bajar las antenas.

7º) Los ríos de los valles altos de las cordilleras son zonas peligrosas.

MARZO

3er. MES - 31 DIAS

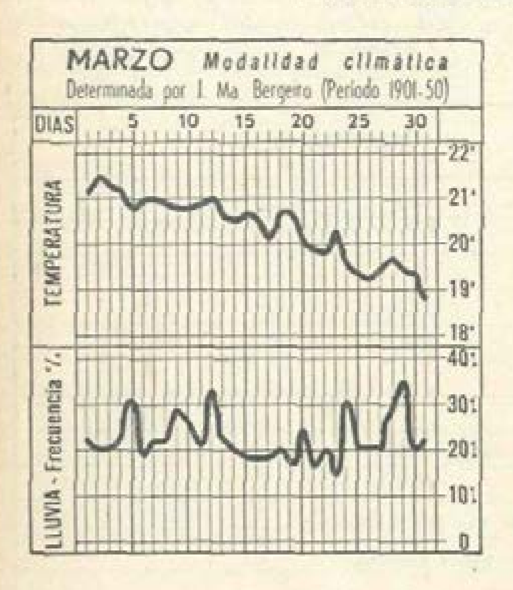


BANDERA DE ARTIGAS
(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)
26 DE MARZO DE 1815

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 D.	6.32	19.22		1912 - Apertura del Banco de Seguros del Estado.
2 L.	6.33	19.21		
3 M.	6.34	19.20		
4 M.	6.34	19.18		
5 J.	6.35	19.17		
6 V.	6.36	19.16	M.	
7 S.	6.37	19.14		
8 D.	6.38	19.13		1896 - Creación del Banco de la República.
9 L.	6.39	19.12		
10 M.	6.40	19.10		1838 - Muere Fray José B. Monterroso.
11 M.	6.41	19.09		1881 - Muere Lesmes Basterrica.
12 J.	6.42	19.08		
13 V.	6.42	19.06	N.	
14 S.	6.43	19.05		1829 - Ley de creación del Escudo de Armas de la República.
15 D.	6.44	19.04		
16 L.	6.45	19.02		
17 M.	6.46	19.00		
18 M.	6.47	18.59		1910 - Muere Julio Herrera y Reissig.
19 J.	6.47	18.57		
20 V.	6.48	18.56	C.	1880 - Creación del Departamento de Río Negro.
21 S.	6.49	18.55		OTOÑO.
22 D.	6.50	18.53		TURISMO.
23 L.	6.51	18.52		TURISMO — 1871 - Muere el sacerdote Domingo Ereño.
24 M.	6.52	18.51		TURISMO.
25 M.	6.52	18.49		TURISMO — 1832 - Muere el Dr. Jaime Zudáñez.
26 J.	6.53	18.48		TURISMO — 1816 - Se enarbola la Tricolor Artiguista en Montevideo.
27 V.	6.54	18.47	Ll.	TURISMO.
28 S.	6.54	18.45		TURISMO — 1914 - Muere Carlos Mª de Herrera.
29 D.	6.55	18.44		1857 - Muere el Dr. Teodoro Vilardebó.
30 L.	6.56	18.43		
31 M.	6.57	18.41		1886 - Batalla del Quebracho.

Calculadas para todo el año por el Prof. *JOSE MARIA BERGEIRO*

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — *Por el 3 al 5 más de un dia; entre el 9 al 12 también más de un dia; alrededor del 19 al 20; en torno del dia 25; al finalizar el mes. Indicaciones válidas mientras no reine sequia en la región, adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.*

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — *Algunos dias frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el periodo 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.*

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosas. — *Entre el 7 y 8.*

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.5	21.7	20.7	20.5	20.7
Humedad relativa %	69	73	73	74	75
Total de lluvia M/m.	*130*	*105*	*115*	*100*	*95*

CURIOSIDADES Papel higrométrico

Cloruro de cobalto diluído en agua; se mojan papeles en dicho liquido y se dejan secar.

COLORACION:

Rojo rosa = LLUVIA
Rosa pálido = MUY HUMEDO
Rosa azul = HUMEDO
Azul = MUY SECO
Violeta = SECO
Azul lavanda = CASI SECO.

ABRIL

4c MES - 30 DIAS

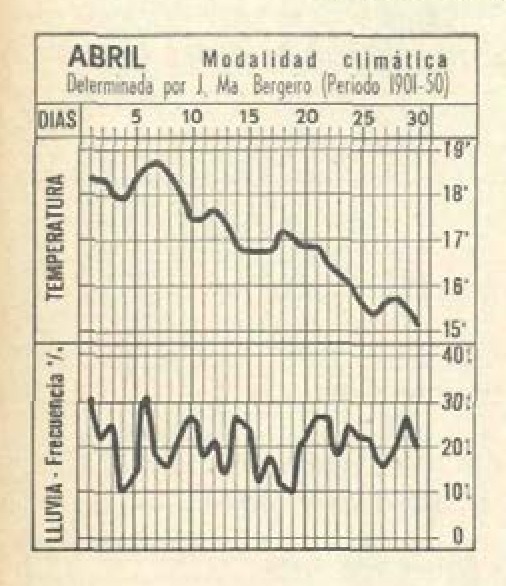
DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA



Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 M.	6.58	18.40		
2 J.	6.59	18.39		
3 V.	6.59	18.37		1818 - Lavalleja cae prisionero de los portugueses.
4 S.	7.00	18.36		
5 D.	7.01	18.36	M. ☽	1813 - Congreso de Tres Cruces; Oración Inaugural de Artigas.
6 L.	7.01	18.33		1847 - Muere Don Santiago Vázquez.
7 M.	7.02	18.31		
8 M.	7.03	18.30		1959 - Muere el Dr. Luis Alberto de Herrera.
9 J.	7.04	18.28		1818 - Ocupan Purificación las fuerzas portuguesas.
10 V.	7.05	18.27		
11 S.	7.06	18.26		1811 - Proclama de Artigas desde Mercedes.
12 D.	7.06	18.24	N. ●	1863 - Muere Leonardo Olivera.
13 L.	7.07	18.23		1813 - Las Instrucciones del Año XIII.
14 M.	7.08	18.22		
15 M.	7.08	18.21		1901 - Muere Juan Manuel Blanes.
16 J.	7.09	18.20		
17 V.	7.10	18.19		
18 S.	7.11	18.17		
19 D.	7.12	18.16	C. ☾	1825 - Desembarco de los Treinta y Tres Orientales en la Agraciada.
20 L.	7.13	18.15		1813 - Creación del Gobierno Económico de la Provincia Oriental.
21 M.	7.13	18.13		1811 - Combate del Paso del Rey.
22 M.	7.14	18.12		
23 J.	7.15	18.11		
24 V.	7.16	18.10		
25 S.	7.17	18.09		1811 - Combate de San José.
26 D.	7.18	18.08	Ll. ○	
27 L.	7.18	18.06		
28 M.	7.19	18.05		
29 M.	7.20	18.04		
30 J.	7.20	18.03		

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Comienzo de mes; dudoso por el 7; entre el 10 al 12 más de un día; igualmente entre el 22 al 25; *dudoso fin de mes. Indicaciones* válidas mientras no reine sequía en la zona; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de fríos hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Entre el 14 al 16; probable entre el 23 al 25.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	19.0	18.3	17.7	17.5	17.6
Humedad relativa %	76	77	78	77	78
Total de lluvia M/m.	125	105	105	95	95

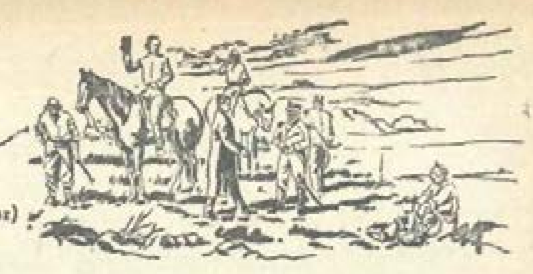
CURIOSIDADES

La extensión de algunas manchas del Sol alcanzan:

15 Noviembre/50 — 164 mil kilómetros de largo. Más de 14 veces el diámetro de la Tierra.
4 Febrero/46 — 250 mil kilómetros de largo.
3 Abril/47 — Siete manchas (grupo) cubriendo 292 mil kilómetros (visible a simple vista) 22 veces el diámetro de la Tierra.

MAYO

5º MES - 31 DIAS

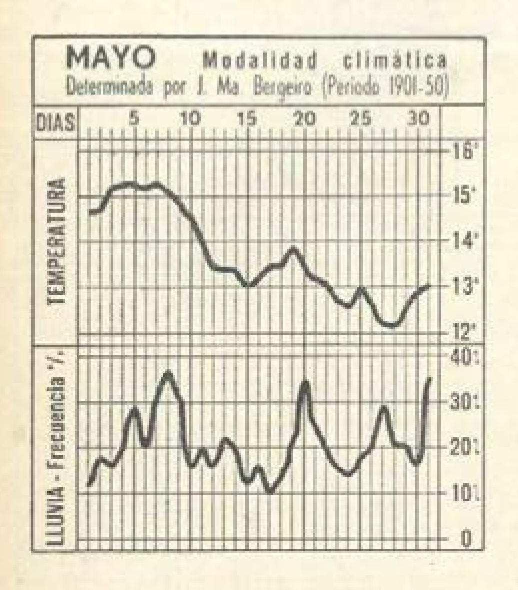


BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 V.	7.21	18.02		DIA DE LOS TRABAJADORES. — 1829 - Se instala el Gob. Provisorio
2 S.	7.22	18.01		[y la Asamblea Constituyente de Montevideo.
3 D.	7.23	18.00		
4 L.	7.24	17.59	M. ☽	
5 M.	7.25	17.58		
6 M.	7.25	17.58		1881 - Muere Mons. Jacinto Vera, primer Obispo de Montevideo.
7 J.	7.26	17.56		
8 V.	7.27	17.56		
9 S.	7.27	17.55		1857 - Muere Fray José Benito Lamas.
10 D.	7.28	17.54		
11 L.	7.29	17.53	N. ●	
12 M.	7.30	17.52		1848 - Muere Miguel Barreiro.
13 M.	7.31	17.51		
14 J.	7.32	17.50		1863 - Muere Juan Francisco Giró.
15 V.	7.32	17.50		
16 S.	7.33	17.49		1841 - Muerte de Don Manuel Calleros.
17 D.	7.34	17.48		1950 - Muere Eduardo Fabini.
18 L.	7.34	17.48	C. ☾	BATALLA DE LAS PIEDRAS - 1811.
19 M.	7.35	17.47		1879 - Se inaugura el Monumento a la Independencia en Florida.
20 M.	7.36	17.46		1898 - Muere el Cnel. Diego Lamas.
21 J.	7.36	17.46		1855 - Muere el Gral. Melchor Pacheco y Obes.
22 V.	7.37	17.45		
23 S.	7.38	17.45		
24 D.	7.39	17.44		1884 - Muere Juan Carlos Gómez.
25 L.	7.40	17.44		1810 - Constitución de la Junta de Mayo bonaerense.
26 M.	7.41	17.44	Ll. ○	1816 - Se inaugura la Biblioteca Pública de Montevideo.
27 M.	7.41	17.43		1838 - Erección de la Universidad de la República.
28 J.	7.42	17.43		1896 - Ley de Jubilaciones y Pensiones Escolares.
29 V.	7.42	17.42		
30 S.	7.43	17.42		
31 D.	7.43	17.41		

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 3 al 5; dudoso por el 9; alrededor del 13 al 14; en proximidad del 20 más de un día; entre el 27 al 30 varios días. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso en proximidad del 25 al 27.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.0	14.3	13.7	13.5	14.0
Humedad relativa %	81	78	82	80	79
Total de lluvia M/m.	110	105	85	83	95

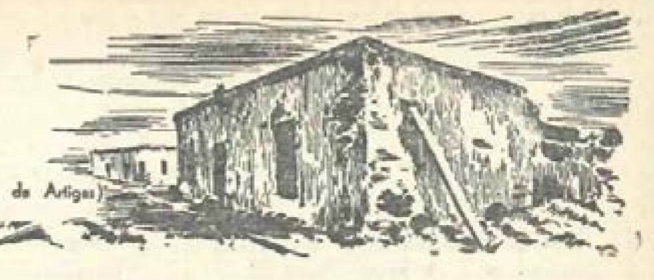
CURIOSIDADES

Escala representativa Sol - Tierra.

Considerando a la Tierra como de un milímetro de diámetro, se debe ubicar la representación distancia del Sol a once mil veces y media esta magnitud, —o sea once metros y medio,— de alejamiento: por otra parte debe considerarse que siendo el diámetro solar cien veces mayor que el diámetro terrestre, el que lo represente, deberá tener 10 centímetros de diámetro.

JUNIO

6º MES - 30 DIAS



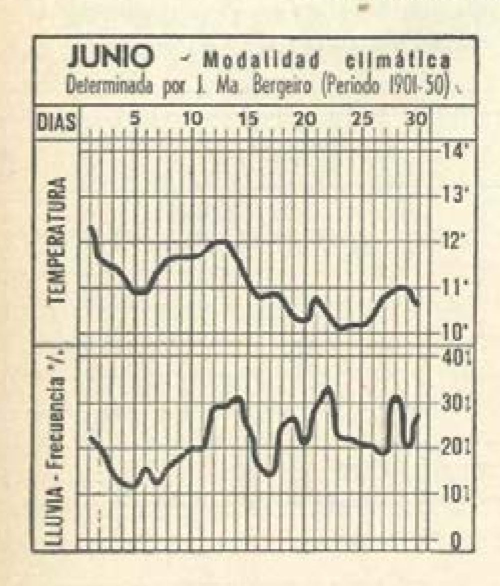


NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE JUNIO DE 1764

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 L.	7.44	17.41		
2 M.	7.44	17.41		
3 M.	7.45	17.41	M.	
4 J.	7.46	17.41		
5 V.	7.46	17.40		
6 S.	7.47	17.40		
7 D.	7.47	17.40		
8 L.	7.48	17.40		1912 - Nacionalización del Banco Hipotecario.
9 M.	7.48	17.40		1924 - Uruguay, Campeón Olímpico Mundial de Foot-Ball en Colombes.
10 M.	7.49	17.40	N.	1930 - Muere Don Daniel Muñoz.
11 J.	7.49	17.40		
12 V.	7.50	17.40		
13 S.	7.50	17.40		
14 D.	7.51	17.40		1825 - Instalación del Gobierno Provisorio en Florida.
15 L.	7.51	17.40		
16 M.	7.51	17.40	C.	1837 - Creación de los Departamentos de Salto, Minas y Paysandú.
17 M.	7.52	17.40		
18 J.	7.52	17.40		
19 V.	7.52	17.40		NATALICIO DE ARTIGAS - 1764.
20 S.	7.53	17.41		1814 - Capitula Montevideo; fin del dominio español en el Río de la [Plata.
21 D.	7.53	17.41		INVIERNO.
22 L.	7.53	17.41		
23 M.	7.53	17.41		
24 M.	7.53	17.41	Ll.	
25 J.	7.53	17.41		
26 V.	7.53	17.42		
27 S.	7.53	17.42		
28 D.	7.53	17.43		
29 L.	7.54	17.43		1815 - Reunión del Congreso Federal Artiguista en Arroyo de la China.
30 M.	7.54	17.44		1929 - Creación de la Adm. de Ferrocarriles y Tranvías del Estado.

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — En los primeros días; por el 6 al 8; alrededor del 12 al 14; entre el 19 al 22 varios días; del 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Alternativas de descenso hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Entre el 23 al 25.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	11.5	11.0	10.4	10.0	10.6
Humedad relativa %	82	79	82	81	80
Total de lluvia M/m.	90	111	85	90	105

CURIOSIDADES

Intensidad calorífica del Sol.

Sólo la energía calorífica que reciben países de relativa extensión superficial, Suiza y Uruguay, transformada en energía mecánica, sería suficiente para accionar todos los motores actualmente existentes en el mundo (considerando inclusión de todos los tipos y medios eléctricos, carbón, nafta, etc.). La Tierra recibe del Sol, nada más que una millonésima ava parte de la energía que irradia hacia todo el espacio.

JULIO

7º MES - 31 DIAS

7º MES - 31 DIAS



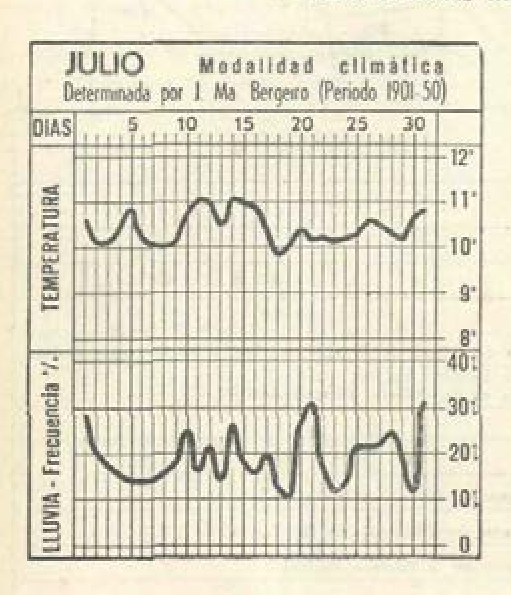


JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 M.	7.54	17.44		
2 J.	7.53	17.45	M. ☽	
3 V.	7.53	17.45		
4 S.	7.53	17.45		
5 D.	7.53	17.46		1842 - Muere Juan Francisco Larrobla. — 1875 - Muere Lázaro Gadea.
6 L.	7.53	17.46		1914 - Muere Delmira Agustini. 1923 - Muere el Dr. Alfredo Vázquez Acevedo.
7 M.	7.53	17.47		
8 M.	7.52	17.47		
9 J.	7.52	17.48	N. ●	1816 - Declaración de Independencia de las Prov. Unidas.
10 V.	7.52	17.49		1856 - Creación del Departamento de Florida.
11 S.	7.51	17.49		1830 - Creación de la Bandera Nacional.
12 D.	7.51	17.50		
13 L.	7.51	17.51		1912 - Promulgación de la Ley Serrato.
14 M.	7.50	17.51		
15 M.	7.50	17.52		1872 - Nace José Enrique Rodó.
16 J.	7.50	17.53	C. ☾	
17 V.	7.49	17.53		1875 - Se promulgó el Código Rural.
18 S.	7.49	17.54		JURA DE LA CONSTITUCION - 1830.
19 D.	7.48	17.55		
20 L.	7.48	17.55		
21 M.	7.47	17.56		1916 - Creación de la Administración Nacional de Puertos.
22 M.	7.46	17.57		1922 - Muerte de Pedro Blanes Viale.
23 J.	7.46	17.57		1896 - Primeras exhibiciones de cinematógrafo.
24 V.	7.45	17.58	Ll. ○	1938 - Mueren Pedro Figari y Carlos Reyles.
25 S.	7.44	17.59		1885 - Muere Norberto Larravide.
26 D.	7.44	17.59		
27 L.	7.43	18.00		
28 M.	7.42	18.01		1924 - Muere José Alonso y Trelles "El Viejo Pancho".
29 M.	7.42	18.01		
30 J.	7.41	18.02		
31 V.	7.40	18.03		

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 3 al 4; entre el 10 al 14 varios días; por el 18 al 20; proximidad del 24; antes de finalizar el mes. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas, con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso entre el 12 al 14; probable antes de finalizar.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	12.0	11.4	10.8	10.5	10.8
Humedad relativa %	80	80	82	82	80
Total de lluvia M/m.	73	90	78	70	78

CURIOSIDADES

Comparación de luminosidades.

Sol (magnitud aparente 26.7) 69 mil millones de veces mayor que estrella de primera (1ª) a seis trillones de veces mayor que la estrella de 21ª mag. Luna. (mag. aparente - 12) quince veces mayor que Sirio. Quince billones de veces mayor que estrella de 21ª mag.

Aldebarán. — (1ª mag.) cien millones de veces mayor que 21ª mag.

AGOSTO

8º MES - 31 DIAS

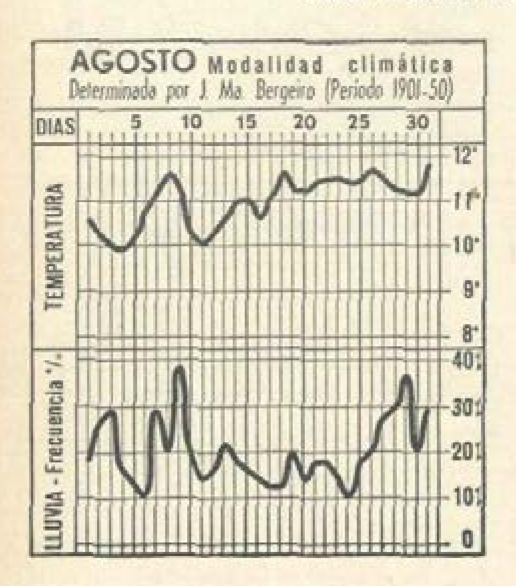


DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 .S	7.40	18.03	M.	
2 D.	7.39	18.04		1817 - Tratado Comercial de Artigas con Inglaterra.
3 L.	7.38	18.05		
4 M.	7.37	18.05		
5 M.	7.36	18.06		
6 J.	7.35	18.07		1912 - Muere el Dr. Julio Herrera y Obes. — 1880 - Muere el Dr. Pedro
7 V.	7.34	18.08	N.	[Capdehourat.
8 S.	7.33	18.09		
9 D.	7.32	18.10		
10 L.	7.31	18.11		
11 M.	7.30	18.11		
12 M.	7.29	18.12		1806 - Reconquista de Buenos Aires de la ocupación británica.
13 J.	7.28	18.12		
14 V.	7.27	18.13		1832 - Larrañaga es designado Vicario Apostólico de la República.
15 S.	7.26	18.14	C.	
16 D.	7.24	18.14		1906 - Muere Isidoro de María.
17 L.	7.23	18.15		
18 M.	7.22	18.16		
19 M.	7.21	18.17		
20 J.	7.20	18.17		1902 - Muere Diógenes Hequet.
21 V.	7.19	18.18		1865- Muere Juan Besnes Irigoyen.
22 S.	7.17	18.19		
23 D.	7.16	18.20	Ll.	
24 L.	7.15	18.21		1788 - Nace Bartolomé Hidalgo.
25 M.	7.13	18.21		DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA - 1825. (1856) - Inauguración del Teatro Solís).
26 M.	7.12	18 22		
27 J.	7.11	18.23		1828 - Convención Preliminar de Paz.
28 V.	7.09	18.23		
29 S.	7.08	18.24		
30 D.	7.07	18.25	M	
31 L.	7.05	18.25		

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Primeros días; entre el 8 al 9; entre el 14 al 16; alrededor del 22; proximidad del 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y en proximidad del 26, como al finalizar, intercalándose fríos.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Al comenzar; entre el 22 al 24.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	13.0	12.6	12.0	11.2	11.7
Humedad relativa %	76	76	78	78	79
Total de lluvia M/m.	90	98	80	74	86

CURIOSIDADES

"En un rayo hay más energía eléctrica que en todos los dínamos juntos, de Estados Unidos".

Primero hay una descarga "piloto" del centro eléctrico de la nube, a la tierra (esta descarga dura un millonésimo de segundo): Luego, electricidad de la tierra se lanza hacia la nube en cinco a diez millonésimos de segundo; siguiendo ruta de la primera; finalmente, propiamente el rayo, que dura entre un milésimo a un décimo de segundo.

Durante un aguacero, en tres minutos se libera tanta energía, como el equivalente de una bomba atómica. Y durante un ciclón, en cada segundo, se desarrolla tanta energía como la que proviniera de dos bombas atómicas.

SETIEMBRE

9º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE [illegible]

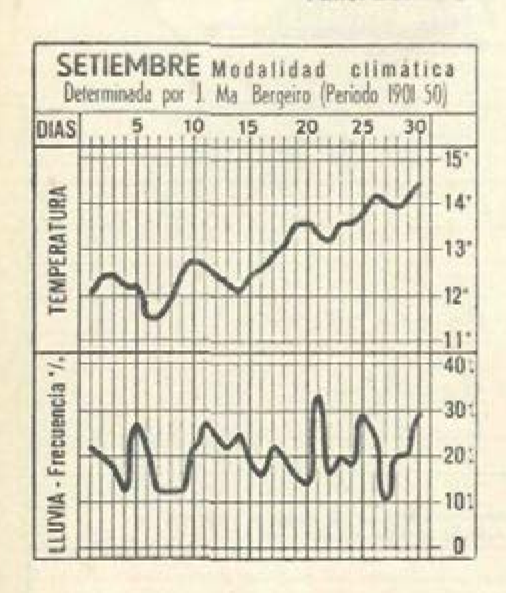


Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 M.	7.04	18.26		
2 M.	7.03	18.27		
3 J.	7.01	18.27		
4 V.	7.00	18.28		1815 - Muere el Pbro. José M. Pérez Castellano.
5 S.	6.59	18.29		
6 D.	6.57	18.30	N.	1928 - Creación del Frigorífico Nacional.
7 L.	6.56	18.31		
8 M.	6.55	18.32		
9 M.	6.53	18.32		
10 J.	6.52	18.33		1815 - Reglamento Provisorio de la Provincia Oriental. 1904 - Muere Aparicio Saravia.
11 V.	6.50	18.34		
12 S.	6.49	18.34		
13 D.	6.47	18.35	C.	
14 L.	6.46	18.36		
15 M.	6.44	18.36		
16 M.	6.44	18.37		1890- Muere el Dr. Manuel Herrera y Obes.
17 J.	6.42	18.38		
18 V.	6.40	18.38		
19 S.	6.39	18.39		1855 - Arribo de los restos de Artigas.
20 D.	6.37	18.40		1808 - Cabildo Abierto y Junta Montevideana del año VIII.
21 L.	6.36	18.40	Ll.	PRIMAVERA.
22 M.	6.34	18.41		
23 M.	6.33	18.42		1850 - Muere Artigas. — 1891 - Muere Andrés Lamas.
24 J.	6.31	18.43		1825 - Batalla del Rincón.
25 V.	6.30	18.44		
26 S.	6.29	18.45		1908 - Muere Mariano Soler, 1er. Arzobispo de Montevideo.
27 D.	6.27	18.45		
28 L.	6.26	18.46	M.	
29 M.	6.25	18.47		
30 M.	6.23	18.47		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Comienzo; por el 5 al 6; entre el 10 al 14 varios días; alrededor del 21; proximidad del 25 varios días; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Dudoso al comienzo y entre el 19 y 20.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.3	14.6	13.8	12.8	13.0
Humedad relativa %	73	73	75	78	76
Total de lluvia M/m.	95	103	96	86	93

CURIOSIDADES

Conos de sombra Luna y Tierra.

El cono teórico de sombra proyectado por la Tierra alcanza a 217 radios terrestres (108 diámetros) pero la existencia de su aureola (atmósfera) reduce por refracción, a unos 50 radios terrestres, la proyección de sombra pura.

El cono de sombra de la Luna: máxima 383 mil kilómetros; mínima 370 mil kilómetros.

La anchura del cono de la Tierra, a la distancia de la Luna varía entre 1° 15, y 1° 31 ½ o sea 2 ½ a 3 diámetro de la Luna.

Combinando estos datos, resulta que, la importancia de eclipses de Sol depende Apogeo o Perigeo lunar cuyas distancias a la Tierra son —respectivamente— 405,530 y 363,300 kilómetros.

OCTUBRE

10º MES - 31 DIAS





BATALLA DE SARANDI

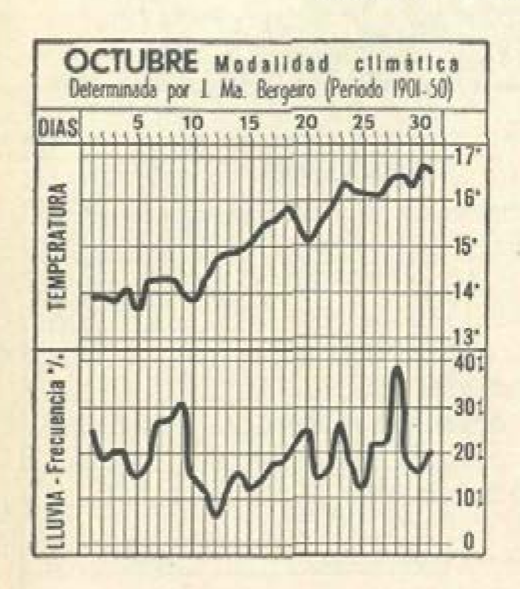
12 DE OCTUBRE DE 1825

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 J.	6.22	18.48		1884 - Creación de los Departamentos de Artigas y Rivera.
2 V.	6.20	18.49		
3 S.	6.19	18.50		
4 D.	6.17	18.51		
5 L.	6.16	18.52	N.	1926 - Muere Javier de Viana.
6 M.	6.14	18.52		1862 - Muere Francisco Acuña de Figueroa.
7 M.	6.13	18.53		
8 J.	6.12	18.54		1815 - Fin de la Guerra Grande.
9 V.	6.10	18.55		
10 S.	6.09	18.56		1867 - Muere el Dr. Fermín Ferreira.
11 D.	6.08	18.57		1891 - Muere Pantaleón Pérez.
12 L.	6.06	18.57		DIA DE LA RAZA — 1825 - Batalla de Sarandí.
13 M.	6.05	18.58	C.	
14 M.	6.04	18.59		1904 - Creación de la Caja de Jubilaciones Civiles.
15 J.	6.02	19.00		
16 V.	6.01	19.01		
17 S.	6.00	19.02		1788 - Nace Fructuoso Rivera.
18 D.	5.58	19.02		
19 L.	5.57	19.03		
20 M.	5.56	19.04		1929 - Muere José Batlle y Ordóñez.
21 M.	5.55	19.05	Ll.	1912 - Creación de las Usinas Eléctricas del Estado.
22 J.	5.54	19.06		1853 - Muere Lavalleja.
23 V.	5.53	19.07		1811 - Iniciación del Exodo del Pueblo Oriental.
24 S.	5.51	19.07		1879 - Muere José Pedro Varela — 1886 - Nace Delmira Agustini.
25 D.	5.50	19.08		
26 L.	5.49	19.09		
27 M.	5.48	19.10	M.	
28 M.	5.47	19.11		1907 - Creación de la Alta Corte de Justicia.
29 J.	5.46	19.12		
30 V.	5.45	19.13		
31 S.	5.44	19.14		1916- Muere el escultor Juan M. Ferrari.

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 4 al 6; proximidad del 11; entre el 17 al 20 más de un día; alrededor del 23; por el 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, continuando elevación progresiva (con alternativas) hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Probable entre el 18 al 19.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	17.7	17.0	16.8	15.5	15.6
Humedad relativa %	70	70	73	75	74
Total de lluvia M/m.	90	78	75	65	68

CURIOSIDADES. Aclaraciones técnico prácticas.

Estas indicaciones meteorológicas de carácter aproximativo —en cuanto representan FECHAS MEDIAS— y que emanan del cómputo estadigráfico por método de INDICES DE FRECUENCIA (en base a cuarenta años de observaciones), sólo tienen validez efectiva **mientras no domina un período de anormalidad atmosférica**; permitiendo a la vez, las siguientes deducciones, por razón de concepto interpretativo.

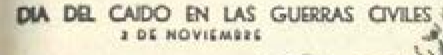
1°) Una SEQUIA, es posible indentificarla cuando se ha iniciado— juzgando por el incumplimiento de dos fechas consecutivas; así como, el procedimiento de su finalización, por el restablecimiento del RITMO NORMAL (o sea el ajuste con las indicaciones de referencia).

2°) Los PERIODOS LLUVIOSOS, son también previsibles, cuando se constata la continuación del mal tiempo, después de haberse producido la perturbación esperada, de acuerdo a estas indicaciones; permitiendo suponer —en tal caso— su prolongación y enlace con la fecha más próxima, establecida por este método.

3°) La MODALIDAD PLUVIOMETRICA que sucesivamente ha de caracterizar a un mes o estación en curso, se reflejará en virtud de la limitación de frecuencia, a las fechas prefijadas, o intercalación, por el contrario, de otros días de lluvia; debiéndose vaticinar en este último caso, REGIMEN LLUVIOSO.

NOVIEMBRE

11º MES - 30 DIAS

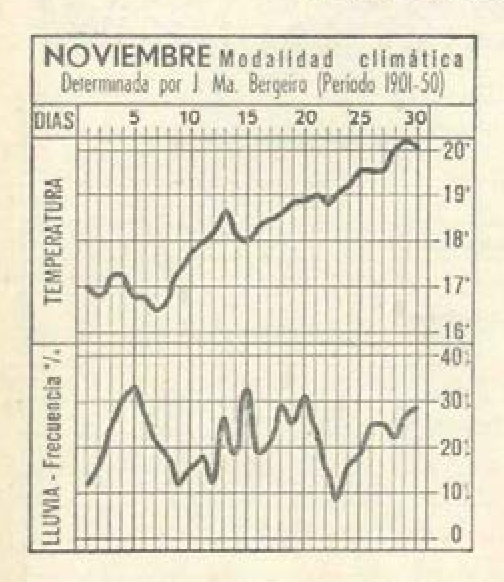

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES

2 DE NOVIEMBRE

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 D.	5.43	19.15		
2 L.	5.42	19.16		DIA DE LOS DIFUNTOS.
3 M.	5.41	19.17		1931 - Muere Juan Zorrilla de San Martín.
4 M.	5.40	19.18	N.	1929 - Muere Elías Regules.
5 J.	5.39	19.19		
6 V.	5.38	19.20		
7 S.	5.37	19.21		1910 - Muere Florencio Sánchez.
8 D.	5.36	19.22		
9 L.	5.35	19.23		
10 M.	5.34	19.24		
11 M.	5.34	19.25		
12 J.	5.33	19.26	C.	1857- Muere Manuel Oribe.
13 V.	5.35	19.27		
14 S.	5.32	19.28		
15 D.	5.31	19.29		
16 L.	5.30	19.30		
17 M.	5.30	19.31		1915 - Ley de jornada obrera de ocho horas.
18 M.	5.29	19.32		1844 - Muere José Rondeau.
19 J.	5.29	19.33	Ll.	1726 - Arribo de las primeras familias canarias.
20 V.	5.28	19.34		1729 - Zabala crea el Cabildo.
21 S.	5.28	19.35		
22 D.	5.27	19.36		1828 - Se instala la Asamblea General Constituyente y Legislativa de
23 L.	5.27	19.37		[San José.
24 M.	5.26	19.38		
25 M.	5.26	19.39		
26 J.	5.25	19.40	M.	
27 V.	5.25	19.41		
28 S.	5.25	19.42		
29 D.	5.25	19.42		
30 L.	5.25	19.43		

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 3 al 6 varios días; entre el 13 al 15 más de un día; alrededor del 18 al 20; proximidad del 26; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes, siguiendo luego algunos ascensos —con alternativas— hasta finalizar.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — Entre el 11 al 12; probable del 16 al 17.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.0	20.5	20.0	18.5	19.0
Humedad relativa %	60	63	67	70	70
Total de lluvia M/m.	86	67	78	75	65

CURIOSIDADES

Telescopios.

El telescopio de Monte Wilson recoge de cada estrella una cantidad de luz 200 mil veces mayor que la recibida naturalmente por el ojo humano.

Pero el de Monte Palomar que tiene doble diámetro, recibe **ochocientas mil veces más luz que nuestra vista.**

DICIEMBRE

12º MES - 31 DIAS

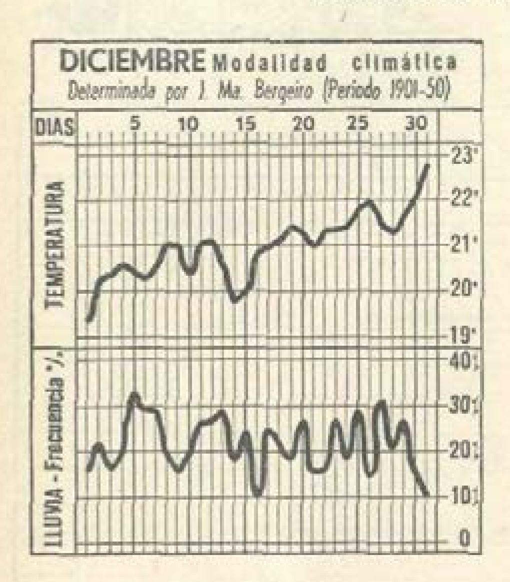


FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726

Fechas	SOL		LUNA	MEMORANDUM
	SAL.	PTA.	FASE	
1 M.	5.25	19.44		
2 M.	5.24	19.45		
3 J.	5.24	19.46	N.	
4 V.	5.24	19.47		1899 - Muere Francisco Bauzá.
5 S.	5.24	19.48		
6 D.	5.24	19.49		
7 L.	5.24	19.50		
8 M.	5.24	19.50		DIA DE LAS PLAYAS.
9 M.	5.24	19.51		
10 J.	5.24	19.52		1920 - Ley de descanso semanal obligatorio.
11 V.	5.25	19.52		
12 S.	5.25	19.53	C.	1842 - Ley de abolición de la Esclavitud.
13 D.	5.25	19.54		
14 L.	5.25	19.54		1819 - Combate de Santa María.
15 M.	5.25	19.55		
16 M.	5.25	19.56		1874 - Ley de Registro Cívico.
17 J.	5.26	19.56		
18 V.	5.26	19.57	Ll.	1828 - Ley de creación del Pabellón Nacional. — 1828 - retiro de las [tropas Imperiales.
19 S.	5.27	19.58		
20 D.	5.27	19.58		1726 - Padrón de los primeros vecinos de Montevideo.
21 L.	5.28	19.59		VERANO.
22 M.	5.28	19.59		
23 M.	5.29	20.00		1805 - Matrimonio de Artigas con Doña Rosalía Villagrán.
24 J.	5.29	20.00		1726 - Zabala funda Montevideo. — 1861 - Inauguración del nuevo [reloj de la Catedral
25 V.	5.30	20.00	M.	DIA DE LA FAMILIA.
26 S.	5.30	20.01		1868 - Muere Joaquín Suárez.
27 D.	5.31	20.01		1911 - Creación del Banco de Seguros del Estado.
28 L.	5.32	20.01		
29 M.	5.32	20.02		1839 - Batalla de Cagancha. — 1885 - Creación del Departamento [de Flores.
30 M.	5.33	20.02		
31 J.	5.34	20.02		1812 - Batalla del Cerrito.

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — *Proximidad del 4; alrededor del 8; por 13 al 14;* entre el 18 al 20; por el 25 al 26; antes de finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía en la región; adversidad reconocible cuando no se cumplen dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura., — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, *alrededor del 10, por mediados de mes, en* proximidad del 21 y antes de finalizar.

Indicaciones ambiguas de vientos impetuosos. — *Dudoso del 20 al 21.*

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	23.7	23.0	23.3	21.5	21.8
Humedad relativa %	57	63	64	68	70
Total de lluvia M/m.	100	77	80	78	73

CURIOSIDADES

Temperatura interior del Sol.

Strömgren calcula que el Sol tiene 19 millones de grados en su interior, con una presión de diez millones de veces mayor que nuestra atmósfera.



ENERO

Deriva del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representada por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. ó 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melillo, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. *Golden Japan*, *Santa Rosa*, *Burbank*, *Duarte*; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes Williams bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

VITICULTURA

Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento; acelga, espinacas, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias;; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta nos interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados podrán realizarse con superfosfatos 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

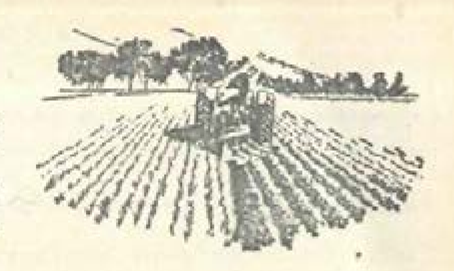
Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Pensteman, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer; deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de. Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. Williams bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

VITICULTURA

Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebollas colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, indice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Los restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

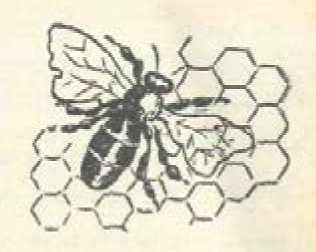
Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.



MARZO

Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano — cuando los terneros son de pocos días —. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavía Moscatel; Ciruelas, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

VITICULTURA

Plena vendimia. Iniciar los zanjeados para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que está completamente operculada.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aireación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados; sin embargo, en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con estas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas *de género o recipientes de barro sin* vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones *corona y a fin de mes, aproximadamente,* los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la *primavera.*

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lowgrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

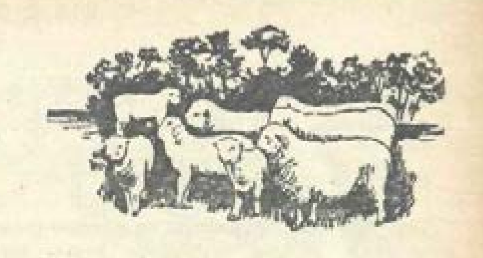
Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesia, Ixia, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.



ABRIL

Del latín "aprilis"; estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereales de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

VITICULTURA

Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Los primeros descensos de temperatura *cambian el aspecto de nuestro jardín*. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se *recortarán todos los setos, pues así se* mantendrán, casi sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la *máquina cortadora de césped*. *Es el momento* de realizar siembras y estaqueadas de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán *los bulbos con bicloruro de mercurio* al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es *lenta*. *Esta* plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucenas, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores. Aliso, Aleli, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, *Clavelina*, Coreopsis, *Clarquia*, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, *Linaria*, *Lino*, *Miosotis*, Nemesia, *Petunia*, Pensamiento, Pensteman, Senecio, Silene y Taco de reina.



MAYO

Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo.

Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

VITICULTURA

Calzar las plantas entre las plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla *de las últimas flores. Se siembra* césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en *lugar seco y fresco hasta la próxima estación* con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensias con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

*Continúa la plantación de bulbitos de ma*rimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

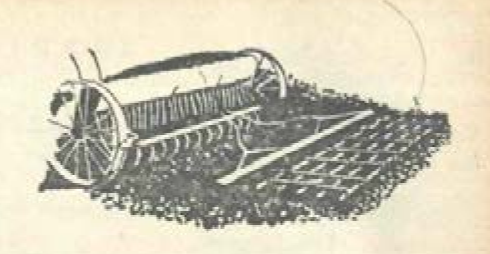
Bulbos: Azucenas, Anémonas, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliguera y Pensamiento.



JUNIO

Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 p. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de nanranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Novel, Dorada de Portugal, Prolific Novel, ombligo Dr. Bes'o, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

VITICULTURA

Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocado por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta que desaparezca el rocío. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiese sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y *se podan* las hortensias *como* se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Lilium, Marimoñas, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.



JULIO

Se le llamó antes "quitilis", de quinto, pero en el año 45 antes de J. C. se le llamó Julio, en honor del emperador Julio César, nac.do en ese mes.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continuar la siembra del trigo. Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las n'velaciones y construidas las top'as y canales. Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.

Forrajeros. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido. Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer los recorridos con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anter'or.

Ovinos. — V'gilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

VITICULTURA

En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Prosegu'r calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidr'o: albahaca, berenjena, melón, pep.no, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmedo. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y *modalidad de floración. En poda corta de*jaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrando los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemo procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulficálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se *pueden aconsejar son los siguientes:*

Bulbos: Anémonas, Amarilis, Lilium y Marimoñas.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.



AGOSTO

Se le llamó antes bajo el nombre de "sextilis", de sexto, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. Asegurar contra granizo. Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose asegurarlo de inmediato. Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados los que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamotas que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

VITICULTURA

Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si esto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos, y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante, con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosia, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gangrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.



SETIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7º mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar las potrillas.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

VITICULTURA

Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjena, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba este lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosas (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

VITICULTURA

Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oidio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

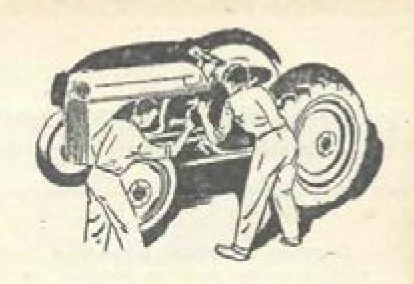
Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosia, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flax, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



NOVIEMBRE

Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fue el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien impuso el uso de comenzar el año por el mes de enero.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

VITICULTURA

Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



DICIEMBRE

Significa el décimo mes del año romano. Por lo dicho anteriormente, se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo de arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

VITICULTURA

Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienza a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metaldehido.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosia, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de Reina, Tagete y Zinnia.

1 Miércoles	La Circuncisión del Señor
2 Jueves	S. Isidoro
3 Viernes	Sta. Jenoveva
4 Sábado	S. Gregorio
5 DOMINGO	El Santísimo Nombre de Jesús
6 LUNES	REYES
7 Martes	S. Julián
8 Miércoles	S. Severino
9 Jueves	S. Marcelino
10 Viernes	S. Guillermo
11 Sábado	S. Higinio
12 DOMINGO	La Sagrada Familia
13 Lunes	Conmemoración del Bautismo de N. S. J. C.
14 Martes	S. Valentín
15 Miércoles	S. Pablo Ermitaño
16 Jueves	S. Marcelo
17 Viernes	S. Antonio Abad
18 Sábado	Sta. Prisca
19 DOMINGO	2do. de Epifanía
20 Lunes	Stos. Fabián y Sebastián
21 Martes	Sta. Inés
22 Miércoles	Stos. Vicente y Anastasio
23 Jueves	S. Raymundo de Peñafort
24 Viernes	S. Timoteo
25 Sábado	Conversión de S. Pablo
26 DOMINGO	Septuagésima
27 Lunes	S. Juan Crisóstomo
28 Martes	S. Pedro Nolasco
29 Miércoles	S. Francisco de Sales
30 Jueves	Sta. Martina
31 Viernes	S. Juan Bosco

FEBRERO

1 Sábado	S. Ignacio M.
2 DOMINGO	Sexagésima
3 Lunes	S. Blas
4 Martes	S. Andrés Corsini
5 Miércoles	Sta. Agueda
6 Jueves	S. Tito
7 Viernes	S. Romualdo
8 Sábado	S. Juan de Mata
9 DOMINGO	QUINCUAGESIMA — (Carnaval)
10 LUNES	STA. ESCOLASTICA — (Carnaval)
11 MARTES	NTRA. SRA. DE LOURDES — (Carnaval)
12 Miércoles	M. Cenizas (Ayuno y Abstinencia)
13 Jueves	S. Leoncio
14 Viernes	S. Valentín (Abstinencia)
15 Sábado	*Stos. Faustino y Jovita*
16 DOMINGO	1ro. de Cuaresma
17 Lunes	S. Teódulo
18 Martes	S. Simeón
19 Miércoles	S. Alvaro
20 Jueves	S. Eleuterio
21 Viernes	S. Victorino (Abstinencia)
22 Sábado	Cátedra de S. Pedro
23 DOMINGO	2do. de Cuaresma
24 Lunes	S. Modesto
25 Martes	S. Matías
26 Miércoles	S. Néstor
27 Jueves	S. Leandro
28 Viernes	*S. Gabriel de la Dolorosa (Abstinencia)*
29 Sábado	S. Román

1 DOMINGO	3ro. de Cuaresma
2 Lunes	Stos. Angeles Custudios de la República
3 Martes	S. Celedonio
4 Miércoles	S. Casimiro
5 Jueves	S. Adrián
6 Viernes	Stas. Perpetua y Felicidad (Abstinencia)
7 Sábado	Sto. Tomás de Aquino
8 DOMINGO	4to. de Cuaresma
9 Lunes	Sta. Francisca Romana
10 Martes	Los 40 Santos Mártires
11 Miércoles	S. Cándido
12 Jueves	S. Gregorio P.
13 Viernes	Sta. Cristina (Abstinencia)
14 Sábado	Sta. Matilde
15 DOMINGO	De Pasión
16 Lunes	S. Julián
17 Martes	S. Patricio
18 Miércoles	S. Cirilo
19 Jueves	San José
20 Viernes	Los 7 Dolores de la Sma. Virgen (Abstinencia)
21 Sábado	S. Benito
22 DOMINGO	De Ramos
23 LUNES	SANTO
24 MARTES	SANTO
25 MIERCOLES	SANTO
26 JUEVES	SANTO
27 VIERNES	SANTO (Ayuno y Abstinencia)
28 SABADO	SANTO
29 DOMINGO	DE PASCUA
30 Lunes	S. Juan Clímaco
31 Martes	S. Benjamín

1 Miércoles	S. Hugo
2 Jueves	S. Francisco de Paula
3 Viernes	S. Ricardo
4 Sábado	S. Isidoro
5 DOMINGO	In Albis
6 Lunes	Anunciación de la Sma. Virgen
7 Martes	S. Epifanio
8 Miércoles	S. Hegesipo
9 Jueves	Sta. María Cleofe
10 Viernes	S. Ezequiel
11 Sábado	S. León P.
12 DOMINGO	2do. de Pascua
13 Lunes	S. Hermenegildo
14 Martes	S. Justino
15 Miércoles	Sta. Flavia
16 Jueves	S. Benito José Labre
17 Viernes	S. Aniceto P.
18 Sábado	S. Apolonio
19 DOMINGO	3ro. de Pascua (Fiesta Cívica)
20 Lunes	S. Sulpicio
21 Martes	S. Anselmo
22 Miércoles	Stos. Sotero y Cayo
23 Jueves	S. Jorge
24 Viernes	S. Fidel de Sigmaringa
25 Sábado	S. Marcos E.
26 DOMINGO	4to. de Pascua
27 Lunes	Stos Cleto y Marcelino
28 Martes	S. Pablo de la Cruz
29 Miércoles	S. Pedro M.
30 Jueves	Sta. Catalina de Sena

1 VIERNES	S. José Obrero
2 Sábado	S. Atanasio
3 DOMINGO	5to. de Pascua
4 Lunes	Sta. Mónica
5 Martes	S. Pío V
6 Miércoles	S. S. Heliodoro
7 Jueves	ASCENSION
8 Viernes	S. Eladio
9 Sábado	S. Gregorio Nacianceno
10 DOMINGO	Después de la ASCENSION
11 Lunes	Stos. Felipe y Santiago
12 Martes	Stos. Nereo y Aquiles
13 Miércoles	S. Roberto Belarmino
14 Jueves	S. Bonifacio
15 Viernes	S. Juan Bautista de la Salle
16 Sábado	S. Ubaldo
17 DOMINGO	PENTECOSTES
18 LUNES	S. Venancio (Fiesta Cívica)
19 Martes	S. Pedro Celestino
20 Miércoles	S. Bernardino de Sena
21 Jueves	S. Segundo
22 Viernes	Sta. Rita de Casia
23 Sábado	S. Desiderio
24 DOMINGO	SMA. TRINIDAD
25 Lunes	S. Gregorio P.
26 Martes	S. Felipe Neri
27 Miércoles	S. Beda
28 Jueves	CORPUS CHRISTI
29 Viernes	Sta. María Magdalena de Pazzis
30 Sábado	S. Félix
31 DOMINGO	2do. de Pentecostés

JUNIO

1 Lunes	Sta. Angela de Merici
2 Martes	Stos. Marcelino y Erasmo
3 Miércoles	Sta. Clotilde
4 Jueves	S. Francisco Caracciolo
5 Viernes	Sagrado Corazón de Corazón
6 Sábado	S. Noberto
7 DOMINGO	3ro. de Pentecostés
8 Lunes	S. Medardo
9 *Martes*	*Stos. Primo y Feliciano*
10 Miércoles	Sta. Margarita R.
11 Jueves	S. Bernabé
12 *Viernes*	*S. Juan de Sahagún*
13 Sábado	S. Antonio
14 DOMINGO	4to. de Pentecostés
15 Lunes	Stos Vito y Modesto
16 Martes	Sta. Julieta
17 Miércoles	S. Gregorio Barbadigo
18 Jueves	S. Efrén
19 VIERNES	Sta. Juliana Falconieri (Fiesta Cívica)
20 Sábado	S. Silverio
21 DOMINGO	5to. de Pentecostés
22 Lunes	S. Paulino de Nola
23 Martes	Vigilia de S. Bautista
24 Miércoles	S. Juan Bautista
25 Jueves	S. Guillermo
26 Viernes	Stos. Juan y Pablo
27 *Sábado*	*Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro*
28 DOMINGO	6to. de Pentecostés
29 *Lunes*	*S. Pedro y S. Pablo*
30 Martes	S. Pablo

JULIO

1 Miércoles	La Preciosísima Sangre de N. S. J. C.
2 Jueves	La Visitación de la Sma. Virgen
3 Viernes	S. Ireneo
4 Sábado	S. Laureano
5 DOMINGO	7mo. de Pentecostés
6 Lunes	Sta. María Goretti
7 Martes	Stos. Cirilo y Metodio
8 Miércoles	Sta. Isabel
9 Jueves	Sta. Verónica de Julianis
10 Viernes	Los 7 Hermanos Mártires
11 Sábado	S. Pío I
12 DOMINGO	8vo. de Pentecostés
13 Lunes	S. Anacleto
14 Martes	S. Buenaventura
15 Miércoles	S. Enrique E.
16 Jueves	Ntra. Sra. del Carmen
17 Viernes	S. Alejo
18 SABADO	S. Camilo (Fiesta Cívica)
19 DOMINGO	9no. de Pentecostés
20 Lunes	S. Jerónimo Emiliano
21 Martes	S. Lorenzo de Brindis
22 Miércoles	Sta. María Magdalena
23 Jueves	S. Apolinar
24 Viernes	Sta. Cristina
25 Sábado	Santiago Ap.
26 DOMINGO	10º de Pentecostés
27 Lunes	S. Pantaleón
28 Martes	Stos. Nazario y Celso
29 Miércoles	Sta. Marta
30 Jueves	Stos. Abdón y Senén
31 Viernes	S. Ignacio

1	Sábado	Los Santos Macabeos
2	DOMINGO	11º de Pentecostés
3	Lunes	S. Osvaldo
4	Martes	Sto. Domingo
5	Miércoles	Sta. María de las Nieves
6	Jueves	La Transfiguración del Señor
7	Viernes	San Cayetano
8	Sábado	S. Juan Ma. Vianney
9	DOMINGO	12º de Pentecostés
10	Lunes	S. Lorenzo
11	Martes	Stos. Tiburcio y Susana
12	Miércoles	Sta. Clara
13	Jueves	S. Hipólito
14	Viernes	S. Eusebio
15	Sábado	Asunción de la Sma. Virgen
16	DOMINGO	13º de Pentecostés
17	Lunes	S. Jacinto
18	Martes	S. Agapito
19	Miércoles	S. Juan Eudes
20	Jueves	S. Bernardo
21	Viernes	Sta. Juana F. de Chantal
22	Sábado	Inmaculado Corazón de María
23	DOMINGO	14º de Pentecostés
24	Lunes	S. Bartolomé Ap.
25	MARTES	Ntra Sra. de la Fundación (Fiesta Cívica)
26	Miércoles	S. Ceferino
27	Jueves	S. José de Calazanz
28	Viernes	S. Agustín
29	Sábado	Degollación de S. Juan Bautista
30	DOMINGO	Sta. Rosa de Lima
31	Lunes	S. Ramón

1	Martes	S. Gil
2	Miércoles	S. Esteban R.
3	Jueves	S. Pío X
4	Viernes	Sta. Rosalía
5	Sábado	S. Lorenzo Justiniano
6	**DOMINGO**	16º de Pentecostés
7	Lunes	Sta. Regina
8	Martes	Natividad de la Sma. Virgen
9	Miércoles	S. Gorgonio
0	Jueves	S. Nicolás de Tolentino
1	Viernes	Stos. Proto y Jacinto
2	Sábado	El Smo. Nombre de María
3	**DOMINGO**	17º de Pentecostés
4	Lunes	Exaltación de la Sta. Cruz
5	Martes	Los 7 Dolores de la Sma. Virgen
6	Miércoles	S. Cornelio
7	Jueves	Impresión de las Llagas de S. Francisco
8	Viernes	S. José de Cupertino
9	Sábado	S. Jenaro
0	**DOMINGO**	18º de Pentecostés
1	Lunes	S. Mateo
2	Martes	Sto. Tomás de Villanueva
3	Miércoles	S. Lino P.
4	Jueves	Ntra. Sra. de la Merced
5	Viernes	S. Fermín
6	Sábado	S. Cipriano
7	**DOMINGO**	19º de Pentecostés
8	Lunes	S. Wenceslao
9	Martes	S. Miguel
0	Miércoles	S. Jerónimo

OCTUBRE

1 Jueves	S. Remigio
2 Viernes	Los Santos Angeles Custodios
3 Sábado	Sta. Teresita del Niño Jesús
4 DOMINGO	20º de Pentecostés
5 Lunes	S. Plácido
6 Martes	S. Bruno
7 Miércoles	Ntra. Sra. del Rosario
8 Jueves	Sta. Brigida
9 Viernes	S. Juan Leonardi
10 Sábado	S. Francisco de Borja
11 DOMINGO	21º de Pentecostés
12 LUNES	Ntra. Sra. de Luján (Fiesta Cívica)
13 Martes	S. Eduardo
14 Miércoles	S. Calixto P.
15 Jueves	Sta. Teresa de Jesús
16 Viernes	Sta. Eduviges
17 Sábado	Sta. Margarita Ma. Alacoque
18 DOMINGO	22º de Pentecostés
19 Lunes	S. Pedro de Alcántara
20 Martes	S. Juan Kancio
21 Miércoles	S. Hilarión
22 Jueves	Sta. María Salomé
23 Viernes	S. Antonio Ma. Claret
24 Sábado	S. Rafael
25 DOMINGO	CRISTO REY
26 Lunes	S. Evaristo
27 Martes	S. Florencio
28 Miércoles	Stos Simón y Judas
29 Jueves	S. Narciso
30 Viernes	S. Alfonso Rodríguez
31 Sábado	S. Quintín

NOVIEMBRE

1 DOMINGO	TODOS LOS SANTOS
2 LUNES	FIELES DIFUNTOS
3 Martes	S. Germán
4 Miércoles	S. Carlos Borromeo
5 Jueves	Stos. Zacarías e Isabel
6 Viernes	S. Leonardo
7 Sábado	S. Ernesto
8 DOMINGO	5to. de Epifanía
9 Lunes	Dedicación de la Basílica del Salvador
10 Martes	S. Andrés Avelino
11 Miércoles	S. Martín Ob.
12 Jueves	S. Martín P.
13 Viernes	S. Diego
14 Sábado	S. Josefat
15 DOMINGO	6to. de Epifanía
16 Lunes	Sta. Gertrudis
17 Martes	S. Gregorio T.
18 Miércoles	Dedicación de las Basílicas de S. Pedro y S. Pablo
19 Jueves	Sta. Isabel Vda.
20 Viernes	S. Félix de Valois
21 Sábado	Presentación de la Sma. Virgen
22 DOMINGO	24º de Pentecostés
23 Lunes	S. Clemente L.
24 Martes	S. Juan de la Cruz
25 Miércoles	Sta. Catalina
26 Jueves	S. Silvestre A.
27 Viernes	Ntra. Sra. de la Medalla Milagrosa
28 Sábado	Sta. Catalina Labouré
29 DOMINGO	1ro. de Adviento
30 Lunes	S. Andrés

DICIEMBRE

1	Martes	S. Mariano
2	Miércoles	Sta. Bibiana
3	Jueves	S. Francisco Javier
4	Viernes	S. Pedro Crisólogo (Abstinencia)
5	Sábado	S. Sabas
6	DOMINGO	2do. de Adviento
7	Lunes	S. Ambrosio (Ayuno y Abstinencia)
8	MARTES	INMACULADA CONCEPCION
9	Miércoles	Sta. Valeria
10	Jueves	S. Melquiades
11	Viernes	S. Dámaso (Abstinencia)
12	Sábado	Ntra. Sra. de Guadalupe
13	DOMINGO	3ro. de Adviento
14	Lunes	S. Arsencio
15	Martes	S. Saturnino
16	Miércoles	S. Eusebio
17	Jueves	S. Lázaro
18	Viernes	Ntra. Sra. de la Esperanza (Abstinencia)
19	Sábado	S. Darío
20	DOMINGO	4to. de Adviento
21	Lunes	Sto. Tomás Ap.
22	Martes	S. Demetrio
23	Miércoles	S. Evaristo (Ayuno y Abstinencia)
24	Jueves	S. Gregorio
25	VIERNES	NAVIDAD
26	Sábado	S. Esteban
27	DOMINGO	S. Juan Ap.
28	Lunes	Los Santos Inocentes
29	Martes	Sto. Tomás Ob.
30	Miércoles	S. Sabino
31	Jueves	S. Silvestre

CARACTERISTICAS DEL AÑO 1964

366 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS DOS DIAS

FERIADOS CIVILES

iiércoles 1º de enero:	1º de Año
ines 6 de enero:	Día de Reyes
, 10 y 11 de febrero:	Carnaval
omingo 22 de marzo sábado 28 de marzo:	Semana de Turismo
omingo 19 de abril:	Desembarco de los Treinta y Tres
iernes 1º de mayo:	Día de los Trabajadores
unes 18 de mayo:	Batalla de Las Piedras
iernes 19 de junio:	Natalicio de Artigas — Jura de fidelidad a la Bandera
ábado 18 de julio:	Jura de la Constitución
lartes 25 de agosto:	Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
unes 12 de octubre:	Día de la Raza
unes 2 de noviembre:	Día de los Muertos
lartes 8 de diciembre:	Día de las Playas
iernes 25 de diciembre:	Día de la Familia

DEPARTAMENTO DE PRODUCCION Y PROPAGANDA

Sección: PRODUCCION VIDA

Señor Gerente General del Banco de Seguros del Estado

A continuación respondo al cuestionario que sigue, para que se estudie y se someta a mi consideración, el PLAN DE SEGURO DE VIDA que MAS ADECUADO PUEDA SER PARA MI CASO.

Fecha ....

Firma usual ....

NOMBRE Y APELLIDO ....
(escríbase en forma bien legible y con todas las letras)

DOMICILIO PARTICULAR ....
(Localidad, Departamento, - CALLE Y NUMERO)

LUGAR EN QUE ACTUA ....
(Ubicación del Estudio — Repartición de Oficina Pública — Comercio — Industria — Consultorio, etc.)

OCUPACION ....
(Detallar la actividad mayor, si actúa en distintas)

¿FORMA PARTE DE ALGUNA FIRMA COMERCIAL, EMPRESA INDUSTRIAL, o AGRICOLA? ....

....

FECHA DE NACIMIENTO: día .... del mes .... año 1........

ESTADO CIVIL ....
(Casado, soltero, viudo, divorciado)

HIJOS:
varones — ¿Cuántos? .... Edades ....
niñas — ¿Cuántas? .... Edades ....

Al solicitarnos INFORMACION, ¿PIENSA Vd. EN EL PROBLEMA *que puede ser resuelto por el* SEGURO DE VIDA?

¿TIENE Vd. INCONVENIENTE EN INDICARLO PARA TENERLO EN CUENTA PARA NUESTRA PROPUESTA? ....

Representando el SEGURO SOBRE LA VIDA el desembolso, por parte del asegurado, de una suma TODOS LOS AÑOS, para el pago de la cuota correspondiente a la suma asegurada, estimaremos *se sirva indicarnos* LA CANTIDAD QUE Vd. PODRIA DESTINAR POR MES *a tal fin.*

PODRIA DESTINAR $ ....
(Letras)

ESPERAMOS NOS ENVIE A VUELTA DE CORREO ESTA SOLICITUD.
TENEMOS UNA OFERTA INTERESANTE PARA VD.

AÑO 1963

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AÑO 1965

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SETIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Los Proverbios Meteorológicos

NECESIDAD DE PROCEDER A SU SELECCION Y ANALISIS

por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

El Almanaque del Banco de Seguros del Estado se enaltece con la inclusión de este trabajo del Prof. José María Bergeiro, proveniente de los archivos del ilustre hombre de ciencia, que conjuntamente con otros de igual valía nos suministra su distinguida esposa, con destino a esta edición.

Existe una experiencia antiquísima, relacionada con la observación de los cambios de tiempo, cifrada en la observación pura de los fenómenos naturales, que ha sido expresada y trasmitida generalmente por aforismos, a través de las generaciones, —y que se hicieron populares en determinados ambientes,— en razón de la necesidad de tal conocimiento, particularmente entre marinos y gente de campo.

A medida que el estudio de la atmósfera asumió carácter de ciencia, se ha relegado cada vez más a mayor olvido e indiferencia, a aquellas estimables conclusiones, que revelan —aparte de su interés práctico— el valor intrínseco de un indudable **espíritu de observación y relación**, cualidades que constituyen una virtud privativa de nuestros antepasados, por vivir en contacto más íntimo con el orden natural.

Los reiterados intentos, propugnando por la mayor atención al fruto de aquellas observaciones, que por carácter de tecnicismo no hay derecho a abandonarlas como algo inútil, puede justificarse con un sencillo argumento: ¿cómo explicar el que pueblos de tan diversas condiciones étnicas, y geográficas, en épocas que el intercambio y la migración no podían ser móviles de extensión y divulgación, coinciden en sus motivos y conclusiones esenciales, desde la más remota antigüedad? Las leyes físicas son universales; los aforismos y tradiciones al respecto, también nacieron con independencia de origen.

Celebridades como Aristóteles, Plinio, Teofrasto, Virgilio, etc., recogieron y trasmitieron mediante sus obras, aquella experiencia; y, aunque aquellos conceptos aparecen mezclados y en carácter heterogéneos, revelan uniformidad sustancial. Los ortos y los ocasos del sol; las apariencias de las nubes; particularidades en los animales y plantas, cuando pudiera presagiar los cambios de tiempo, fue seguido con perseverancia ejemplar.

Pues bien: luego, hasta época contemporánea, apenas se citan en algunos tratados de la materia —a fuer de curiosidad— con desdén frecuentemente, sin que se haya realizado el más mínimo intento de recopilación seleccionada; y, menos aún de índole bien inspirada. Pero resulta curioso, que a medida que se ha desarrollado el concepto puramente técnico, es dable constatar que aplicando las resultancias de los conocimientos modernos, hallamos que se vigorizan muchas de aquellas conclusiones, surgidas casi al calor de la intuición.

Oportuno y sincero será aclarar —en virtud de cuanto se expresa— que hoy **somos mejores lectores de instrumentos, pero menos observadores** en plena acepción del vocablo. Y en consecuencia, el título que fácilmente se adjudica en las instituciones competentes, reclamaría mayor escrú-

pulo para conservar la debida dignificación.

Esta es, precisamente, la virtud y *facultad que entraña aquello que tan* fácilmente despreciamos. Por lo cual dicha atención que preconizo, no desmedraría el mérito de ningún intento serio que se encaminara hacia esta realización.

Hechas estas aclaraciones, sin de*tenerme a prejuzgar sobre* el juicio de los doctores en ciencia... paso a *detallar un intento personal de reco*pilación, en base a varias obras, como recurriendo a apuntes de observación personal de muchos años de observación.

A LA SALIDA Y PUESTA DEL SOL.

La observación de la salida del sol. — Si al amanecer se observa *que antecede a la salida del astro* del día la existencia de una capa de nubes, anuncia viento. En iguales circunstancias, si domina fuerte coloración rojiza, presagia lluvia, especialmente cuando se esfuma al aparecer el sol.

El *sol, claro y brillante,* permite pronosticar hermoso día; por el con*trario si es pálido, tiempo tormen*toso.

Cielo despejado, pero con viento vivo, arreciando muy temprano, anuncia mal tiempo, lo propio si se observan cúmulos al amanecer.

La escarcha, en otoño, señala proximidad de lluvia, el rocío buen tiempo.

Si al nacer el sol el horizonte tiene *un color verdoso, es necesario espe*rar buen tiempo.

Observaciones a la puesta del sol.— Si se presenta el cielo despejado y de color anaranjado, es signo de buen tiempo.

Tintas o coloraciones rojizas con cielo nuboso, anuncia también tiempo bueno; amarillo brillante, viento; pe*ro amarillo pálido en estas condicio*nes presagia lluvia.

Cuando se observan barras nubosas y espesas, que impiden observar al astro en su puesta, indica probabilidad de nublados o lluvias para el día siguiente. Si a la puesta las nubes se tiñen de color común o rojo púrpura es signo de buen tiempo con *viento fresco. Por el contrario cuando* el sol se pone en medio de un cielo claro, apareciendo *el horizonte* bien definido y brillante, como asimismo el astro, buen tiempo.

Reinando mal tiempo, con nublados, la circunstancia que se observe la puesta del sol con tinte muy rojo encarnado vivo, presagia que se pro*longará sin lluvia y con posible au*mento de temperatura, por lo menos casi todo el día siguiente; aún cuando puede empeorar luego, en las 48 horas.

MEDIANTE EL SIMPLE ASPECTO DE LAS NUBES.

De acuerdo a las modernas investigaciones, relativas de los **sistemas nubosos,** es dable a un observador adiestrado en la clasificación y evolución *que experimentan* los *estados* de cielo, deducir la situación en medio de una depresión; *el avance del mal* tiempo; su posible atenuación; la mayor o menor proximidad. Tal estudio al que he dedicado un trabajo especial y detenido, reclama preparación previa; las notas presentes son generalizables y reposan también en bases científicas.

En general puede preveerse proximidad de mal tiempo, cuando el cielo *presenta varios órdenes de nubes* a distintos niveles, en lo que se llama **cielo caótico.**

Pequeñas nubes que se van extendiendo, presagian fuertes lluvias, grandes nubes en disminución, anuncian buen tiempo.

Las nubes globulares, como vellones de lana, que se llaman **Cumulus**, se disipan generalmente hacia la noche; pues, si por el contrario se hacen más numerosas, observándose que se coronan de celajería fina muy elevada **—Cirrus—** debe esperarse lluvia o tormenta.



ASPECTOS PRECURSORES DE TORMENTA

Si el viento inferior aumenta mucho y las nubes marchan en sentido inverso, es de esperar que el viento inferior va a ser reemplazado por el superior.

Las nubes que no parecen marchar, indican la continuidad del viento reinante, cuando están situadas en aquel mismo punto de origen; pero anuncian su fin, o sea el cambio de dirección, cuando aparecen en el lado opuesto.

El refrán vulgar: **Cielo empederado suelo mojado**, se refiere al tipo de cielo **Alto-Cúmulus** (copos o pequeños vellones de blancura anacarada), que justamente corresponde a las depresiones tormentosas. Suelen presentarse en apariencia de verdaderos **trenes** o bandas que se acrecientan.

Si las nubes caminan en dirección contraria al viento dominante, éste terminará pronto.

Si partiendo del universo las nubes están dispuestas en fajas divergentes hacia el centro formando una especie de abanico —llamado por los marinos "pie del viento"— se debe aguardar el viento de lado del horizonte en que está situado aquel punto.

Cuando el aspecto —transparencia— es notable y se distinguen en el horizonte puntos sensibles, presagio de mal tiempo.

Cuando arrecia el viento con tiempo nublado, deberá temerse lluvia.

Si existen nubes a la salida del sol, pero luego se disipan, buen tiempo.

Gruesas nubes amontonadas como montañas, presagian aguaceros.

Pequeñas nubes que evolucionan hacia un engrosamiento o mayor volumen anuncian mucha lluvia. Grandes nubes que disminuyen, buen tiempo.

Si existen nubes en distintos puntos del cielo que marchan en direcciones opuestas, anuncian buen tiempo.

LA OBSERVACION DE LOS ANIMALES Y DE LAS PLANTAS.

Son innumerables y datan de la más remota antigüedad, las referencias y observaciones curiosas relativas a particularidades propias de los animales y vegetales, sintomáticas de cambio próximo de tiempo, que le preceden con apreciable antelación. Generalmente se atribuyen a la mayor sensibilidad en cuanto a la humedad del aire, pero en rigor cabe suponer también la influencia que pue-

den ejercer las variantes del campo *eléctrico atmosférico, cuya influencia* meteorológica no ha sido suficientemente estudiada.

Especialmente en los animales, siempre he sostenido que es posible sospechar cierta relación al respecto, lo que tendría fundamento y explicación *en las experiencias del investigador* Laklovski —y por afinidad— igualmente en los descubrimientos de Gurwitsch. Todo lo cual tendrá debida aclaración, el día que se concilien los conceptos físicos y biológicos, apenas esbozados.

El perro. — *Cuando este noble animal* adopta posturas caprichosas, que denotan como un cosquilleo en el lomo, poniéndose panza arriba, agitando las patas con nerviosidad, anuncia mal tiempo próximo.

El gallo. — Cuando bebe en verano, *denuncia probabilidad de lluvia.* Si cantan por la noche más tarde que *de costumbre, o si las gallinas se rascan* en la arena o chillan los patos y las ocas, también mal tiempo.

Cuando las gallinas escarban el suelo, erizando las plumas, indicio seguro de temporal; los gallos por su parte sacuden las alas y cantan a ho*ras desacostumbradas. El mismo pro*nóstico puede hacerse cuando los patos ahuécanse, batiendo las alas, solazándose en las aguas, o cuando los pavos reales gritan encaramados en los árboles.

Los pájaros. — Cuando el murcié*lago se deja ver por la noche, es in*dicio de buen tiempo; pero cuando a pesar de la elevada temperatura, no se ve volar por los sitios habituales, presagia lluvia; asimismo anuncia tormenta cuando se refugia en las casas.

Es indicio de próxima lluvia el que los pájaros se limpien las plumas con prolijidad, las golondrinas vuelen a ras de tierra y los gorriones pien más fuerte y prolongadamente que de costumbre y reunidos en bandadas gor*jean alegremente.*

En proximidad de mal tiempo, el tordo y todos los pájaros cantores enmudecen; el papagallo se pone más hablador.

Los peces. — Anuncian lluvia cuando saltan fuera del agua. La misma *señal cuando cantan las ranas y* se esconden los lagartos, los caracoles grandes se ponen en movimiento y las moscas se muestran importunas en exceso.

La sanguijuela. — Se procede a la elección de una amplia vasija de vi*drio; llenada* en sus tres partes de agua, con tierra en el fondo para imitar la condición natural de este animalito, se cubre la abertura superior con un tejido de género, a fin de evitar su evasión, permitiendo la suficiente aireación. Se pone una o más sanguijuelas, cambiando por simple volcado del pote, el agua cada tres días. *Se observará que: es señal* de buen tiempo, si permanece arrollada en el fondo; de lluvia, si se arrastran a la superficie del agua; de viento, si parece inquieta y se mantiene fuera del agua.

La araña. — Dijouwal en 1980 *observó que cuando la araña corre* por las habitaciones, anuncia lluvia; cuando los hilos de la telaraña son gruesos y fuertes, puede esperarse buen tiempo.

Otras observaciones recogidas coinciden en que cuando en los jardines *trabajan en gran número de hilos lar*gos y hacen telas nuevas por la noche, permanecen encerradas en sus telas, mostrando la cabeza y escondiendo las patas, indican probabilidad de buen tiempo.

Los vegetales. — Cuando se apro*xima tormenta o mal tiempo* en general, el trébol se eriza y levanta sus hojas; algunas especies de "oxalis", se yerguen; la flor de lechuga se abre; las espinas del cardo batanero



FORMAS CIRROSAS

se aproximan y se mantienen estrechamente ligadas; las espinas de un cono de abrojos se juntan y se superponen.

INDICACIONES DEDUCIDAS DE LAS ESTRELLAS.

La visibilidad de las estrellas —en cuanto a su escintilación— ha sido motivo de muchas observaciones; tanto más interesantes, cuanto que proporcionan informaciones, aunque puramente cualitativas, respecto a la humedad atmosférica de las capas superiores:

—Cuando las estrellas afectan círculos blanquecinos, es señal de lluvia; cuando aparecen más próximas unas de otras y más grandes y brillantes que de costumbre, indican variación de tiempo; y cuando en verano pierden todo su brillo y claridad hay que esperar próxima tormenta.

—Las probabilidades de tiempo lluvioso o cubierto, disminuyen cuando la escintilación aumenta. El tiempo lluvioso es más probable después de una titilación débil que después de una escintilación fuerte.

—Pronunciado centelleo de las estrellas situadas a 45° sobre el horizonte anuncia cambio de tiempo.

Oportuno será recordar que hace muchos años se ideó un sencillo aparato popular destinado a estas observaciones, llamado **escintillómetro.**

INDICACIONES DEDUCIDAS DE LA NIEBLA.

Cuando se observa en la niebla, *tendencia a elevarse rápidamente des*pués de la salida del sol, anuncia lluvia próxima. Pero si por el contra*rio, se disipa lentamente, cayendo en* gotas a la superficie del suelo, debe esperarse buen tiempo.

—La niebla que se levanta de improviso cuando reina buen tiempo y se eleva formando nubes al despegarse de la superficie, es indicio de buen tiempo; pero si sobreviene niebla cuando está lloviendo, indica que va a cesar el mal tiempo.

—Niebla general antes de salir el sol, en época de luna llena, signo de buen tiempo.

INFLUENCIAS LUNARES.

Desde el célebre astrónomo griego Aratus (tercer siglo A. C.) se ha sostenido a través de todas las épocas, la real influencia lunar en el tiempo.

Muchos la han negado pero la ma*yoría la defiende. La verdad es que* el trabajo de muchos investigadores, casi todos coinciden en aceptarla, aunque discrepando propiamente en *el* alcance práctico de tales previsiones.

Por razón de espacio, sólo adelanto la parte propia esencial. Pues bien, habiendo comenzado por la aplicación del conocido adagio marinero: **"luna puesta a salida, a vigilancia convida"**, calculé para un extenso número de lunaciones, las fechas en que existía una correspondencia de períodos de seis horas, doce horas y diez y ochos horas, entre la salida del sol y la puesta de la luna; vale decir, en base al razonamiento de posiciones *relativas* SOL-LUNA-TIERRA. *Para esto,* por ejemplo, si el sol sale a las seis horas durante un mes dado —con li*geras variantes— busqué para nues*tro satélite fecha de puesta a la misma hora; luego fecha de puesta a las doce; a las 18 horas; así sucesivamente para cada revolución sinódica completa. El resultado fue muy fructuoso, siendo notable el grado de acierto que ofrece este método para calcular las fechas de probable perturbación atmosférica. Recalco: se trata de hallar **diferencia progresiva de períodos acumulativos de seis horas,** entre el orto y ocaso de ambos viajeros del espacio.

Igualmente hallé correlación con las fechas de **apogeo y perigeo** lunar.

Demás está decir que cualquiera puede practicar estas determinacio-



ANUNCIO DE "GOLPE DE VIENTO"

nes para cada año, mediante un almanaque de salidas y puestas de Sol y Luna. Por ejemplo, modelo de servicio Hidrográfico, o por efemérides astronómicas.

—En Luna Nueva, singularmente en perigeo, se regirán las mayores influencias de origen gravitacional y *electro-magnético.*

—Si la luna se ve rodeada de un círculo turbio, es probable la lluvia; *si el círculo es rojizo, indica viento y* si aparece blanca y brillante, sin aureola, es seguro de que reinará buen tiempo.

PROVERBIOS EN CONSONANTE, RELATIVOS AL TIEMPO. (populares).

Después de la lluvia neblina
hacia buen tiempo camina.

Con buen tiempo despejado
neblina que al levantar
deja al cielo algo nublado
trae el bueno en malo a parar.

La niebla que al aclarar
se amontona en sitio dado,
el viento viene a anunciar
ciertamente de aquel lado.

Tiempo pronto en aclararse
no tardará en ausentarse.

Noche de invierno sombría
el siguiente hermoso día.

Tiempo que viene despacio
en irse también es reacio.

Nubes barbadas,
viento a carretadas.

Cielo jaspeado
viento fresco agarrando.

Luna amarilla o rojiza
que lloverá profetiza.

Luna al salir colorada
anuncia que habrá ventada.

Horizonte claro y relampagueante
tiempo bueno y sofocante.

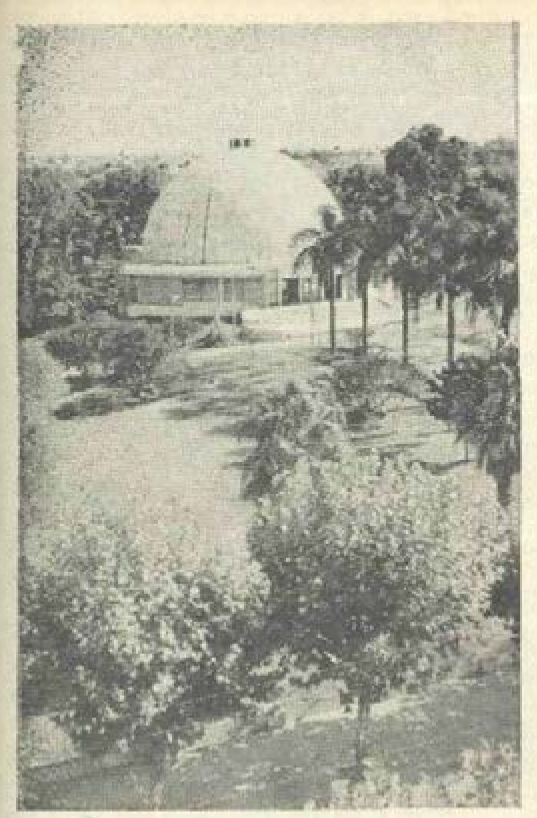
Si relampaguea y truena
viento habrá de donde suena.

Arreboles al oriente, agua amaneciendo.
Arreboles a todos cabos, tiempo de los diablos.
Arreboles de la mañana, a la noche son agua.
Arreboles a la noche, a la mañana son soles.
El cielo aborregado, antes de tres días bañados.

CONCLUSION

Sólo me resta añadir, para confianza del lector, que durante muchos años he puesto en práctica con fructuoso resultado, la casi totalidad de estos apuntes, susceptibles de ser ampliados, pero con el mismo criterio de selección y experiencia, que ha regido para este trabajo y del cual hemos hablado al principio del mismo.


fácil de prevenir
difícil de detener
No permita que el peor enemigo de la industria y el comercio destruya totalmente su esfuerzo de años. Protéjase de las cuantiosas pérdidas que puede ocasionar un incendio.
ASEGURANDO SUS BIENES en el
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



ACTIVIDADES DEL PLANETARIO MUNICIPAL

por el Ing. Héctor Fernández Guido

El Planetario Municipal es una dependencia del Concejo Departamental de Montevideo, a través de Dirección de Divulgación Cient'fica, que a su vez depende del Departamento de Arquitectura y Urbanismo.

El Planetario Municipal inició sus actividades el 11 de febrero de 1955.

Había sido creado inicialmente para propender a la Divulgación del Conocimiento Científico, en lo referente a Astronomía y ciencias afines.

Con tal propósito se estructuraron sesiones para público general, presentando distintos temas astronómicos en forma amena y accesible al hombre medio, sin más preparación en astronomía que la que pudo haber adquirido en la escuela y en las lecturas ulteriores impulsado por su natural curiosidad.

Las sesiones versan sobre un solo tema, para mantener así unidad y tienen una duración media de 40 minutos. Durante el desarrollo de la sesión y en base a conocimientos elementales de Astronom'a, se conduce al espectador a través de los más complejos fenómenos astronómicos, fenómenos que observa en forma cotidiana y de los cuales en general desconoce el origen o su explicación.

La sesión se hace descriptiva, y básicamente en función exclusiva del Instrumento. En ciertas oportunidades y con el fin de hacer más claros los conceptos objeto de estudio, se recurre a la proyección de diapositivos de películas cinematográficas.

Con el fin de despertar el interés del público, se trata de desarrollar en las sesiones temas de actualidad.

Cada sesión se mantiene durante un mes en Cartelera, cambiando el tema para el mes siguiente.

Las sesiones de Planetario, se proyectan en ciclos de 4 sesiones, entre los cuales se incluye siempre uno sobre observación del cielo a simple vista. Esta descripción se centra generalmente sobre una o dos constelaciones visibles desde la ciudad de Montevideo.

Las constelaciones se toman como centro de interés visual, para relatar las leyendas mitológicas a ellas vinculadas. La experiencia nos ha demostrado que este tipo de sesiones son los de más aceptación por parte del público.

Las otras tres sesiones se seleccionan de acuerdo a eventos de actualidad, de ser posible.

Así por ejemplo se incluyen en el ciclo, sesiones sobre eclipses, ya de sol, ya de luna según los cursos, sesiones sobre Marte en oportunidad de sus aproximaciones máximas a la Tierra, sesiones sobre satélites artificiales o viajes a la Luna.

Con este tipo de sesiones se procura suministrar información seria, lo más completa posible y al alcance del no especializado, sobre todos los fenómenos astronómicos en oportunidad de su próximo desarrollo.

A los asistentes a las sesiones se les suministra un programa en el cual se resumen los hechos más salientes de la sesión, figurando además una bibliografía cuidadosamente seleccionada al nivel del espectador, obras de divulgación por lo general.

En el programa figuran además los títulos de las obras musicales que los espectadores escuchan en los intervalos.

Todo ello complementa la obra de divulgación que el Planetario debe cumplir.

El uso del Instrumento Planetario en este tipo de sesiones puso en evidencia de inmediato las tremendas posibilidades didácticas del mismo, lo cual indujo a extender las actividades de la Institución en el campo docente.

Ya a fines del mismo año de su inauguración, en noviembre de 1955, se realizaron experiencias pedagógicas con alumnos de 4º, 5º y 6º años de escuela, con el fin de extraer conclusiones acerca de la forma en que debiera dictarse este tipo de sesiones.

El plan actual consiste en nueve sesiones especialmente preparadas para los alumnos de los 6 años de nuestra Enseñanza Primaria, distribuidas como se indica a continuación.

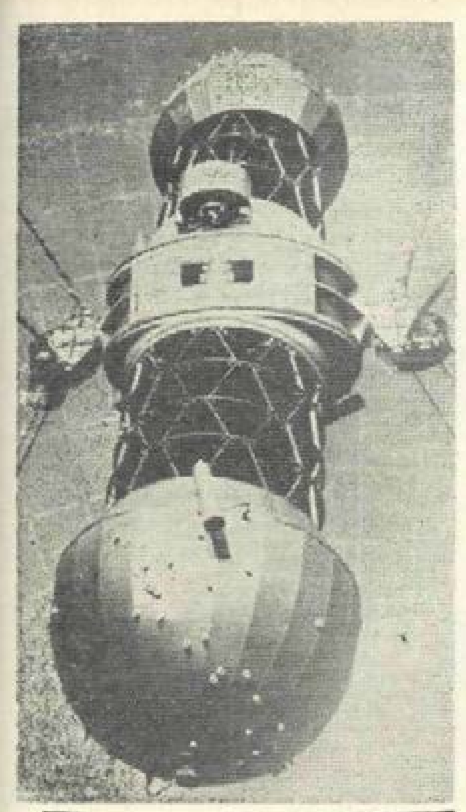
Una sesión para cada uno de los cuatro primeros años de Enseñanza Primaria.

En los programas de los tres primeros años de nuestra escuela primaria no figura tema alguno de astronomía. Ello obligó a estructurar las sesiones de los tres primeros años en base a clases puramente descriptivas y de contemplación del cielo visible desde nuestra ciudad.

Para cada uno de ellos se seleccionó una leyenda mitológica, vinculada a constelaciones visibles en distintas épocas del año, las cuales se toman como centros de interés visual para cada una de las sesiones.

Así para el **primer año de escuela** se seleccionó como centro de interés la constelación de Orión, constelación típica de nuestras noches de verano, sumamente fácil de reconocer en el cielo, por contener las llamadas "Tres Marías" conjunto de 3 (tres) estrellas alineadas y que la casi totalidad de nuestros niños reconocen fácilmente en el cielo.

Se relata en esta sesión la leyenda del Cazador Gigante Orión, a la cual está vinculada la Constelación del Escorpión, constelación típica también de nuestro cielo de invierno.



INSTRUMENTO DEL PLANETARIO

Para el segundo año, se ha seleccionado como centro de interés la constelación del León, vinculada a uno de los doce famosos trabajos de Hércules en su lucha contra el León **de Nemea.**

Finalmente **para tercer año,** se seleccionó la constelación del Navío a la cual se vincula la expedición de los argonautas a la Colquide en busca del Vellón de Oro.

Con estas sesiones estructuradas especialmente para los niños, se pretende en primer lugar enseñarles a los alumnos a contemplar el cielo, e introducirles en la mitología, género literario de extraordinaria belleza, y de perenne actualidad, la que ha servido y aún sirve de inspiración a los cultores de los más variados artes de todos los tiempos.

En la sesión del cuarto año, teniendo presente que en el programa de Enseñanza Primaria, figura el tema "Los días y las noches", en el Planetario se estudia "La Rotación de la Tierra", una de cuyas consecuencias es precisamente la sucesión de los días y las noches.

Para el quinto año, se han preparado dos sesiones distintas una de ellas "La Traslación de la Tierra" y "El Sistema Planetario" la otra.

Finalmente para el **sexto año** se han preparado tres temas distintos, "La causa de las Estaciones", "Las fases de la Luna" y "Las horas en el Mundo".

Como se aprecia con este plan de sesiones, especialmente preparadas para cada uno de los cursos, y adaptando el programa a los conocimientos y desarrollo mental de los niños según su edad, los alumnos concurren al Planetario a presenciar nueve temas distintos en su pasaje normal por la Enseñanza Primaria.

Las sesiones de escuela están a cargo de maestras, especializadas en Astronomía y el manejo del Instrumento. En este plan se mantiene un estrecho contacto **con las maestras que concurren a las sesiones acompañando** a sus alumnos quienes por medio de cuestionarios se les invita a hacer una crítica severa pero constructiva de todas y cada una de las sesiones. Paralelamente a esta información suministrada por los maestros, se solicita la impresión que produjo en el niño la sesión, al requerir del maestro que envíe al Planetario, los dos mejores y los dos peores trabajos realizados en la propia escuela sobre la sesión del Planetario.

Estos trabajos así como también los cuestionarios enviados por los maestros, son analizados a posteriori durante el período de vacaciones, con el fin de mejorar año a año, las sesiones que comprende el Plan Escolar.

También en el plano de la **Enseñanza Media**, el Planetario ofrece su colaboración a los Liceos.

Para los alumnos de los cuartos años de liceos, en cuyo programa figura **Cosmografía**, se ha preparado un conjunto de seis sesiones, especialmente preparadas, según el programa de la asignatura, igualmente espaciados a lo largo del año, y en los que se resumen con la ayuda del Instrumento los temas de más difícil comprensión de esta materia.

Para ambos planes, Escolar y Liceal, se invita a concurrir a los alumnos de todas las escuelas y liceos oficiales y privados del área de Montevideo.

También se atienden las escuelas y liceos del Interior, en sesiones especiales en **oportunidad de sus viajes a la Capital.**

Comprendiedo las dificultades tremendas que significa para los alumnos de los liceos del Interior su concurrencia al Planetario, se han obtenido una serie de facilidades económicas para los alumnos en viaje de estudio, entre ellas, rebaja en los pasajes de ferrocarril, almuerzos y cenas en el Comedor Estudiantil dependiente del Departamento de Bienestar Estudiantil de la Universidad y hospedaje en dependencias del Concejo Departamental.

El Consejo Nacional de Enseñanza Secundaria, se ha preocupado también del problema y contribuye poniendo a disposición de los grupos de alumnos un ómnibus para sus desplazamientos en la Capital, facilitando asimismo, la visita de otros centros culturales de interés.

Tales las actividades docentes del Planetario Municipal.

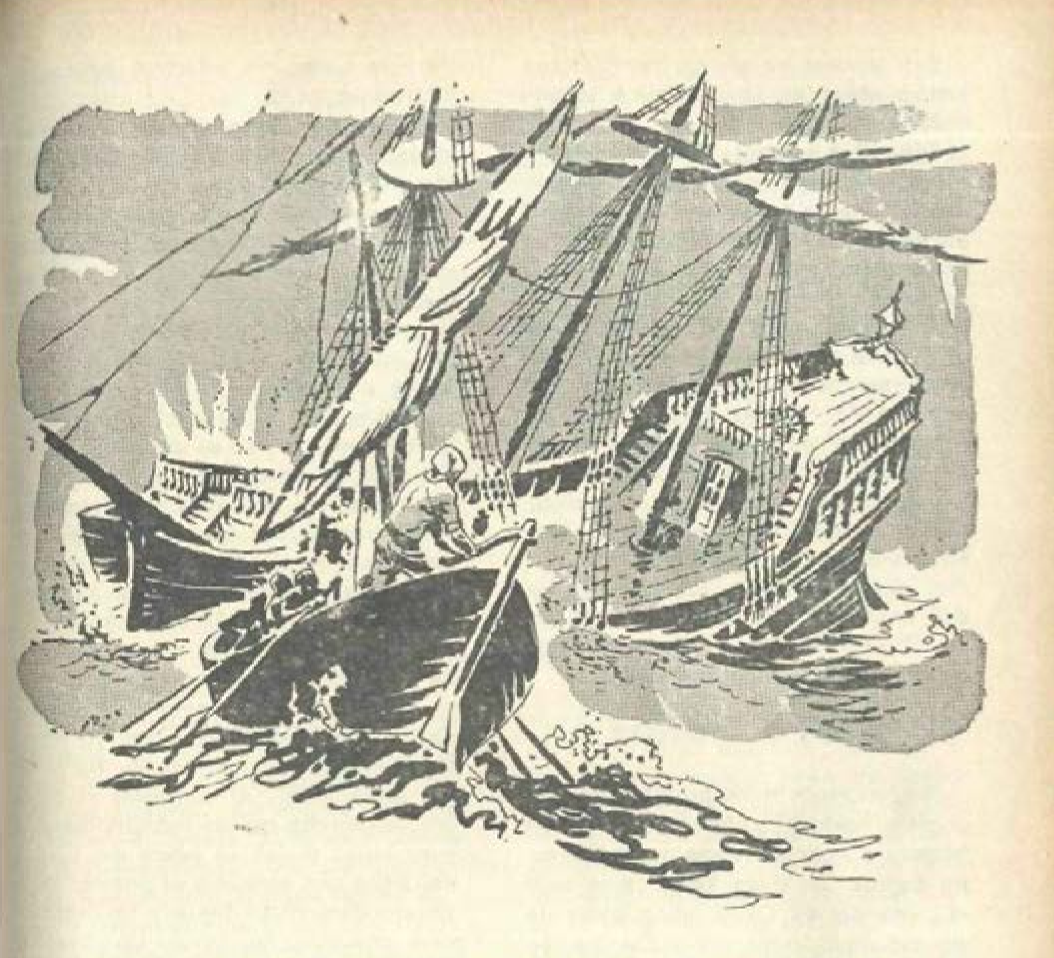
También en lo que respecta a la afluencia de turistas a nuestro país, el Planetario ha estructurado un plan de **actividades especialmente dedicadas a los turistas** que nos visitan, en particular en la temporada veraniega.

Ya en el año 1959, teniendo presente que la ciudad de Montevideo en temporada veraniega ofrece relativamente pocos espectáculos nocturnos de índole cultural, el Planetario organizó una serie de sesiones nocturnas del tipo de las sesiones de público general.

Estas sesiones se desarrollan los días viernes a las 21 y 30 horas, a partir del primer viernes después del 6 de enero, extendiéndose este ciclo hasta fines de abril.

Los temas elegidos para estas sesiones se seleccionan entre los que han contado con mayor asistencia de público desde que el Planetario inició sus actividades. Visto el éxito de público logrado en este tipo de sesiones nocturnas, para el año siguiente, esto es de 1960, se programó un nuevo tipo de espectáculos nocturnos.

La asistencia promedio anual de espectadores del conjunto de todas las sesiones está comprendida, según los años, entre 110.000 y 120.000 personas, de las cuales 60.000 son escolares.



EL NAUFRAGIO DE LA FRAGATA "BUEN VIAJE"

Por JORGE TITO NASER

TERMINABA desapacible la tarde del 20 de noviembre de 1789. Una ventisca arrachada, con lluvia y cerrazón clausuraba la luz del tormentoso crepúsculo sobre la bahía de Montevideo. Los lobos de mar que quedaron esa noche de guardia en el Apostadero, tenían noticias de haberse avistado una vela sobre la puesta del sol, a la altura de la Isla de Flores, de una embarcación que en demanda del puerto, navegaba en carrera contra la niebla del río tratando de adelantarse a ella. Aquellos curtidos y avezados marinos, no presagiaron nada bueno para esa nave sorprendida por el temporal, la cerrazón y las tinieblas de la noche simultáneamente.

Sus temores se vieron confirmados mucho antes de lo que ellos sospechaban.

Serían las primeras horas de la madrugada cuando en medio de los silbidos del viento resonaron en el portal del edificio los golpes del pesado aldabón. Dejando su garita, el centinela de guardia, avanzó farol en mano y descorrió la mirilla del vichadero. Sus ojos divisaron entonces la silueta de amontonados marinos, que mojados y ateridos de frío, se guarecían de la lluvia y del viento, apretujándose en el estrecho patio que cubría el pórtico y que al verlo alzaron la voz solicitando el asilo del Apostadero. Momentos después el Capitán Don Ramón Pla, daba cuenta a las autoridades del naufragio de la fragata "Buen Viaje" ocurrido horas antes a las mismas puertas de Montevideo.

NIEBLA AL ATARDECER

Muchas veces había navegado desde el viejo hasta el nuevo continente la fragata española denominada "Nuestra Señora del Buen Viaje" a la cual el comercio de Cádiz abarrotaba de mercaderías. Todos sus viajes habían sido buenos, menos el último que resultó malo, defraudando de este modo las esperanzas y la confianza de los comerciantes gaditanos que habían tirado la casa por la ventana y que encomendados mayormente al nombre providencial de la nave, habían surtido sus bodegas de rica mercancía en géneros españoles.

La fragata se hundió a las 10 de la noche en el "Bajo de la Basura", frente a la ensenada del mismo nombre, conocidos con esta denominación por los habitantes de la Plaza, y que hoy es por contradicción, la aristocrática ribera que extiende sus aledaños desde Punta Carretas hasta la costa del Buceo. A más de tres kilómetros de este lugar, río adentro, naufragó la fragata.

Fue causa del naufragio el terror de los navegantes: la malhadada niebla que envolvió a la nave justo cuando alcanzaba el puerto de Montevideo que era su meta. Tanteaba la fragata su ruta, en medio de la cerrazón que había sobrevenido al caer la tarde, cuando ya tenía a la vista la Plaza. El Capitán Pla, en lugar de fondear en el río, esperando que pasara el mal tiempo y la cerrazón, siguió adelante, confiando en su pericia y conocimiento de la entrada del Puerto y no vaciló en continuar su derrotero aceptando el desafío de la niebla y de la noche. El buque navegaba a ciegas y se fue desviando por la fuerza del viento y de la correntada hacia la costa. La sonda que se echaba de rato en rato anunció el desastre, al acusar una alarmante disminución de la profundidad del agua. La nave saliéndose del ángulo de su ruta, se iba sobre tierra. Al constatar el peligro, el Capitán ordenó inmediatamente virar hacia el Sur en busca del Canal del agua que conducía al puerto. Pero ya era demasiado tarde y la destrucción acechaba al navío. Un arrecife semisumergido extendía sus garras delante de la fragata y repentinamente le asestó su mortal dentellada.

Por sobre el ruido de las rompientes resonó un golpe a popa y saltó el timón.

Luego como el aullido de dolor de una bestia herida, brotaba del costado del buque un sonoro y desconsolado lamento del casco al rozar las peñas. Siguieron sendos impactos y sacudidas. La embarcación crujió y comenzó a restallar el estrépito de quebradas maderas como el ruido de bombas y fusilería a granel y mezclados a la batahola, se oyeron los gritos del marineraje sorprendido por el choque.

La nave comenzó a escorar, em-

barcando agua en cantidad por su costado abierto, la cual se precipitaba rugiendo por sus bodegas.

La fragata quedó inmóvil, varada sobre el peñón cubierto, dando fondo con su proa hundida y anegada hasta el entrepuente y su popa en alto trabada del peñasco.

En medio de la confusión del momento se oyó la voz del Capitán que daba órdenes para el abandono de la nave, temeroso de un desgraciado suceso, pues las olas batían la fragata, corriendo peligro de hacerse pedazos el casco por hallarse coronado de piedras todo el circuito del paraje de su varadura. A la luz de las linternas que arrojaban fantasmagóricas sombras sobre los agitados lienzos del velamen, fueron arriadas a toda prisa la lancha y el bote. Afortunadamente se embarcaron en ellos salvándose toda la gente y la oficialidad de la fragata remando en medio de las olas hasta la playa más cercana, donde llegaron sanos y salvos, sin que se perdiera ninguno de aquellos marinos, a pesar de la oscuridad de la noche y la fuerte resaca de la costa.

Auxiliados de primer momento por los vecinos del lugar, emprendieron en carro el camino hacia la Plaza para hallar el auxilio urgente en ella, franqueado que les fue el Portón Viejo. Algunos, los de más cuidado, fueron internados en el Hospital de Marina. Los otros se dirigieron hacia el edificio del Apostadero.

RESCATE DEL CARGAMENTO

Se hizo presente al Capitán Pla, su Señoría, el Capitán de Navío de la Real Armada y Comandante de las fuerzas Marítimas del Río de la Plata, Don Josef Orozco y Herrera, quien dictó inmediatamente las providencias "con cuantas disposiciones le han dictado su honor, celo y práctica" alertando urgentemente a las tripulaciones de las lanchas de salvamento, mandando que se aprestaran para el auxilio de la fragata apenas rayara el alba, pertrechadas con anclas, amarras y sables y demás cosas que se consideraran necesarias.

A las primeras luces de un borrascoso amanecer, se dirigían hacia el lugar del naufragio, camino por tierra y mar, los auxilios que enviaba el Apostadero hacia el paraje de la desdichada varada. Las lanchas abordaron la embarcación semi sumergida y del reconocimiento que a la luz del día realizaron aquellos expertos lobos de mar, se dio el dictamen de que el buque estaba totalmente perdido y que sus averías no se podían reparar. El casco batido constantemente por las olas, se destrozaba cada vez más al balancearse sobre su lecho de rocas. Pero aunque la nave era irreflotable, en cambio se podía proceder al rescate de su valioso cargamento en telas españolas. Apenas se tornó el tiempo bonancible, tomaron base en la ensenada que después se llamó del Buceo, las lanchas que iban desde allí hasta la fragata hundida para proceder al reflotamiento de su carga. En esa playa se embarcaban los buzos llevando su equipo de buceo de cuerdas y ganchos con que sujetaban los grandes fardos de tela desde las bodegas sumergidas, para que los halaran arriba y los depositaran en las lanchas. Aquellos burladores de la muerte, hacían las veces de estibadores submarinos. Algunas veces zambullían y después de rebuscar un rato bajo el agua, emergían trayendo en sus manos los objetos más pequeños que echaban en las redes o que eran pescados con garfios.

Al pasar los días, las aguas invadieron totalmente la cubierta y las lanchas estaban directamente sobre

las escotillas sumergidas, recogiendo lo que los buzos les amarrasen desde las bodegas y subiéndolo a la superficie. Durante todo el verano continuó esta onerosa tarea de descargar el buque naufragado. Dirigía las operaciones del buceo, el Teniente de Navío de la Real Armada a las órdenes del Apostadero, Don José Ley y también a las tropas de infantería de Marina que custodiaban las carretillas en su trayecto desde la playa al pueblo, vigilando la conducción de los efectos rescatados.

La fragata "Santa Sabina" del Apostadero suministró lanchas y botes, así como también actuaba la lancha de la Corbeta "San Francisco de Paula" bajo el mando de Juan de Rivas y el lanchón "Las once mil Vírgenes" de Antonio Dareta.

Durante varios meses fue descargando la fragata su carga submarina en las lanchas y éstas amontonaron en la playa el producto del buceo. Allí, sobre la arena, estaban depositadas, hasta que las levantaron los carretilleros, las piezas de tafetanes, de terciopelos, de damascos, de bramantes, de ruanes, de anafallas, de bretañas y de bayetas celestes bajo y celeste subido. Allí estaban arrugados por el agua salada esperando el "endulce" del lavado en los pozos de la Aguada, los fardos de telas, cantidad de camisas españolas, de pontevés, de coletas, de caserillos, de ceñidores, de chalecos y de tripís. Cientos de gorros de seda y de paquetes de pañuelos, madejas de seda de coser, rollos de cintas y de listones. Piezas de merlines, de angaripolas y de platillas reales. Amasijos enormes de medias de seda, como medusas inmensas que arrojara el mar sobre la playa. Puñados de botones que brillaban como bancos de almejas doradas entre las arenas. Anémonas de mar formadas por montones de peines retorcidos y deformados por el agua salada. Todo esto yacía en la orilla del agua. Los carretilleros venían, cargaban los fardos y artículos y se volvían a la Plaza.

LAS ALHAJAS DESAPARECIDAS

Hasta que un día se presentaron ante el Señor Ley, los buzos, —he aquí los nombres de estos esforzados sujetos, dados a tan arriesgado oficio, que dieron denominación a la zona del Buceo, y que debemos arrancar del anonimato y del polvo del olvido. Ellos eran Andrés Campana, José Mª del Valle, Antonio Angulo y Vicente Abella,— y solicitaron que se suspendieran las operaciones del Buceo, expresando que no valía la pena buscar más lo que quedaba dentro del casco naufragado: "Que los objetos que advertían existir en el paraje donde se perdió la fragata, se reducían a varias piezas de géneros sueltos, maderas y otros efectos inútiles, inclusas algunas barricas de clavazón ya desfondadas, no viéndose por los referidos la utilidad o ventaja que en el día presten la continuación del citado buceo, por estar suelta y podrida la poca ropa que hay debajo del agua en el lugar de dicho buceo y por haberse desecho las barricas de clavazón y ser de ningún aprecio las maderas que allí subsisten".

Don José Ley atendió el pedido de los buzos y pasó a la Junta del Apostadero el siguiente parte:

"Halla el declarante por perjudicial la continuación del dicho buceo, pues nada promete de provecho, ocasionando muchos gastos".

Hubo un poco de revuelo, cuando los comerciantes de Montevideo y los representantes de Buenos Aires reclamaron en el edificio del Apostadero, mostrando los comprobantes de sus facturas, que los acreditaba ser los legítimos dueños de las mercaderías, que a ellos estaba consignada. Una

vez identificada la cosa, se les cobraron los gastos de rescate y de endulce y planchado y se les entregaron las mercaderías.

El Capitán de la nave naufragada, Don Ramón Pla, andaba buscando algo y se presentó ante la Junta de Marina para reclamar un cajoncito de hojalata lleno de alhajas. Expresando que vio que un carretillero lo recogía en la playa del buceo. Según manifestaba el Capitán, contenía docenas de zarcillos, cruces, rosetas y anillos de oro con chispas de diamantes y topacios, consignados a un comerciante de esta Plaza. El Oficial del Apostadero manifestó no haberlos recibido.

Si el Capitán Pla hubiera podido vivir doscientos años de vida, podría todavía estar buscando estas joyas.

Mientras tanto, las diligentes matronas desarrollaban escenas hogareñas precursoras de los modernos lavaderos. Allí estaban planchando y comadreando alegremente en sus casas, las "endulzadoras" Tadea Acosta, Josefa y María Cruz, María Gómez, María Arellano, Bernarda Aldecoa, Ana Fernández, Ana Antonia Acebedo, María Gutiérrez, Isabel Alvarez y María Fleitas y 14 lavanderas más, sobando en las tinas las telas para terminar de "endulzarlas", quitándoles el salitre, después de haberles dado el lavado de "endulzamiento" más grueso en los pozos de la Aguada. Y si habrán gastado carbón, que los monteadores hicieron su agosto en pleno verano, proveyendo de combustible los fogones con dos o tres artefactos de hierro, calentándose a la vez sobre las brasas aquellas beneméritas damas, que día y noche se pasaban dale que dale a la plancha, en eufórica pepitoria con sus amigas y ayudantas, quienes las acompañaban en esta delicada tarea.

Estas comadres cobraron la cantidad de doscientos cuarenta y siete medios jornales de cinco reales cada una. (Estuvieron lavando, planchando y llevando al galope por esas calles coloniales pilas de ropas hasta el Apostadero, durante ocho meses).

EL ARTE DE LA RESTAURACION

En esos venturosos tiempos, esa cantidad constituía todo una fortuna, percibida por "endulzar" y planchar las piezas de ropas y géneros españoles. Pero no se crea que era una cosa sencilla esta tarea; había que tener un consumado arte y oficio para restaurar aquellas piezas, y no digamos nada cuando se trataba de dejar como nuevos, además de las que mencionamos, cosas más difíciles como los chalecos pintados de Bretaña, las piezas de Pontomaón pintadas, las Estopillas Olanadas y las Capitas de Orihuela.

Los almacenes del Barracón de la Marina quedaron convertidos en improvisada tienda donde quedaban en depósito las mercaderías hasta su reclamo, previo pago de gastos.

Como bien se dice, de árbol caído todos hacen leña; y todos se hicieron la astilla, todos echaron buenas del naufragio: lavanderas, carretilleros, aguateros, boteros, lancheros y peones cobraron todos opíparos jornales. Pero, ¡oh injusticia! ¿Y los buzos de quienes se hacía lenguas toda la Plaza comentando día y noche su proeza?... Los buzos, que eran centro, eje, nervio y alma de este salvamento? ¿Que dieron al nomenclator un nombre nuevo, y que por doquier recibían el pláceme de los vecinos? Ellos se durmieron sobre los laureles. Cuando el Apostadero entregó toda la mercadería y pagó las cuentas quedando exhausta la caja, recién se acordaron los funcionarios que los buzos aún no habían hecho efectivos la totalidad de sus jornales. Es lamentable decirlo,

ellos que fueron los primeros en los aplausos, fueron los últimos en el cobro. Pero como no podían dejarse las cosas así, se presentaron por escrito ante la Junta de Naufragios del Apostadero, a reclamar sus haberes tan bien ganados, nombrando también al experto procurador Francisco Balladares que hizo fuerza, y vaya si la hizo, que fueron apremiados numerosos comerciantes de esta plaza y hasta el propio Balbín y Vallejo no se escapó del embargo, hasta que se pagara el último jornal de estos arriesgados trabajadores de las profundidades.

UN ARRECIFE AL ACECHO

El naufragio de la fragata "Nuestra Señora del Buen Viaje" nos devela algunas claves de nuestra nomenclatura. En los partes del mismo se mencionan *repetidamente La Ensenada* y el Bajo de la Basura. Si nos fijamos en el Plano de Montevideo, notaremos que al costado de Punta Carretas y frente al Puerto del Buceo, se halla un borrón llamado la Restinga del Buen Viaje; de tal modo, que si trazáramos dos líneas uniendo estos tres puntos, formaríamos un ángulo recto sobre dicho arrecife.

En ese bajío naufragó la fragata "Buen Viaje", dejándole al lugar su nombre. Es un punto peligroso, jalonado por muchos naufragios antiguos y recientes, sobre todo porque está al acecho y asesta su zarpazo los días de niebla a las embarcaciones que se desvían de su ruta. Mirando desde la avenida Larrañaga y la rambla Perú se divisa una boya que señala el emplazamiento de esa roca, que se extiende traidoramente más de trescientos metros, entre dos aguas, por debajo de la superficie. En los días de bonanza y bajamar, se divisa desde la costa emergiendo de las olas, la mancha parda de la caldera de un vapor que también se hundió en ese lugar.

Los veteranos marinos de nuestro puerto dicen que cuando las aguas están claras se percibe, yaciendo en su lecho de piedras, el esqueleto de un antiguo navío, seguramente los restos de la fragata "Buen Viaje". ¿Por qué se daba a esa zona los nombres tan poco eufóricos de La Ensenada y el Bajo de la Basura, durante la época colonial?

Montevideo era un inmenso saladero. Por todos lados se faenaba el ganado. A veces en un solo día introducían las carretas por el Portón Nuevo solamente, que también se llamaba de Las Corambres, hasta 3.000 cueros vacunos. Montevideo exportaba un promedio de 500.000 cueros por año. Los restos de los animales, de los cuales a menudo sólo se aprovechaba el cuero y el sebo, estaban esparcidos por todo el haz del campo, extramuros de la ciudad. Habían proliferado tanto los perros cimarrones en torno a la Plaza, que cuando la batalla del Cardal, la mayoría de los muertos, cuando los fueron a enterrar, habían desaparecido o estaban destrozados, pues se los devoraron los perros y caranchos.

Con los calores llegaban hasta la plaza los olores a putrefacción; también era invadida por manadas de ratas, que eran señoras del campo y la ciudad.

La carne cruda y los huesos estaban esparcidos hasta dos millas en torno a la Plaza, alimentando a millares de gaviotas que dejaban su sustento en el mar para sobrevolar continuamente en torno a la Plaza. En verano se producían abigarrados enjambres de moscas que invadían el pueblo. En las casas, las más aristocráticas familias de Montevideo, cuando se sentaban a comer a la mesa, ponían uno o dos esclavos dedicados a la tarea de ahuyentar de los platos, con abanicos de

hojas de palma, aquellas molestas invasoras.

LA GEOGRAFIA ORDENA

Era un problema endémico que las autoridades trataban de solucionar hacía años y por último ordenaron un servicio de carretilleros dentro y fuera de la Plaza, para que recogieran todos estos residuos, así como la basura y los arrojaran al mar en un lugar distante, lo más alejado posible del poblado. Ningún lugar había que reuniese las condiciones requeridas para este menester, como esa prolongada punta rocosa que se interna profundamente varios centenares de metros en el mar.

Allí se dirigían las carretas, en sus idas y vueltas de los continuos viajes a que estaban destinadas, arrojando la basura y los restos al agua para que los mondaran los peces del Río. Por eso esta Punta, que antes se llamaba Punta Brava, se la llamó Punta de las Carretas, y a la zona cercana, la Ensenada y el Bajo de la Basura.

Y como existen determinismos geográficos, aún hoy, los desagües de una gran zona se efectúan por esa punta, la más meridional del Departamento, confirmando la razón de la nomenclatura antigua del paraje.

La protegida ensenada del Portezuelo que servía de base de operaciones a las lanchas del Apostadero que transportaban a los buzos y las mercaderías rescatadas de la fragata "Buen Viaje", y adonde llegaban los lanchones a descargar y los carretilleros a levantar la carga de la nave hundida, para transportarla a la Plaza, se denominó desde entonces la Playa del Buceo.

Muchos montevideanos fueron a contemplar en ese lugar las escenas de la llegada de las lanchas para arrojar en la arena los fardos de tela y las mercaderías rescatadas del agua por los buzos, que formaban montañas de artículos de tienda mojados, puestos allí sobre la costa; y cuando fueron viejos, no se pudieron sustraer a los nostálgicos recuerdos de aquellos tiempos vividos por ellos y del naufragio célebre que dio tanto que hacer a todo el pueblo de Montevideo. Y al contar a las generaciones de sus descendientes los hechos sucedidos y las escenas acaecidas en las arenas de aquella playa, se referían a ella como a la "Playa del Buceo" y Buceo le quedó de nombre hasta hoy.

Y a un lugar tan peligroso en que yacen hundidos numerosos buques, le quedó el nombre de Restinga del Buen Viaje. El azar creó así, en el mar, como un símbolo del desdoblamiento sicológico de quienes expresan en la superficie, con sus labios, los más hermosos deseos. O también, como el irónico saludo de despedida que el escollo traidor, que es un cementerio de barcos, da a las naves que pasan: ¡Buen viaje!... ¡Buen viaje!... Pero es mejor no acercarse...

RINCON CRIOLLO
CON FOGON PARRILLA PARA EXTERIORES

Por el Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

PRESENTAMOS la solución constructiva de un Fogón-Parrilla para exteriores, que podrá ser ubicado en el rincón de la chacra o a los fondos de un jardín ciudadano.

Complementando este sitio amable se emplazará bajo un quinchado o enramada una larga mesa con bancos corridos, una mesa-pileta y el infaltable y clásico asador de planchuela de hierro, con su afilada punta y cruz.

En principio, el Fogón-Parrilla al aire libre es un elemento que forma parte del plan de un jardín o parque, y, lo que es más importante, se coloca para cumplir una función. Esta es: proveer un sitio abrigado en invierno, como también contribuir al disfrute de la vida durante el verano.

Por lo tanto y en primer término, es preciso cuidar que el humo no llegue a molestar a las personas que se sientan delante del Fogón-Parrilla; a tal efecto se orientará ésta de tal suerte que su frente mire hacia el sector donde provienen los vientos dominantes de la zona. Por lo demás se evitarán en lo posible las corrientes de aire parásitas, plantando adecuadas cortinas de setos vivos recortados, formadas por ligustros, ligustrinas o transparentes.

El agregado de algunos asientos fijos de piedra y de otros móviles de troncos, acentuarán la belleza y utilidad de estas instalaciones.

Sin duda alguna, las personas que sientan el culto a la tradición, habrán de encontrar en este lugar de evocación criollo, momentos agradables en compañía de familiares y amigos.

INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

El proyecto que nos ocupa será realizado en mampostería de piedra, de preferencia granito azul, o sea el material con que comúnmente se hacen los postes de alambrado.

Se apreciará en los respectivos planos, que el Fogón-Parrilla está fundado sobre una planchada de hormigón armado con varillas de 10 mm., formando malla de 15 cm. de lado.

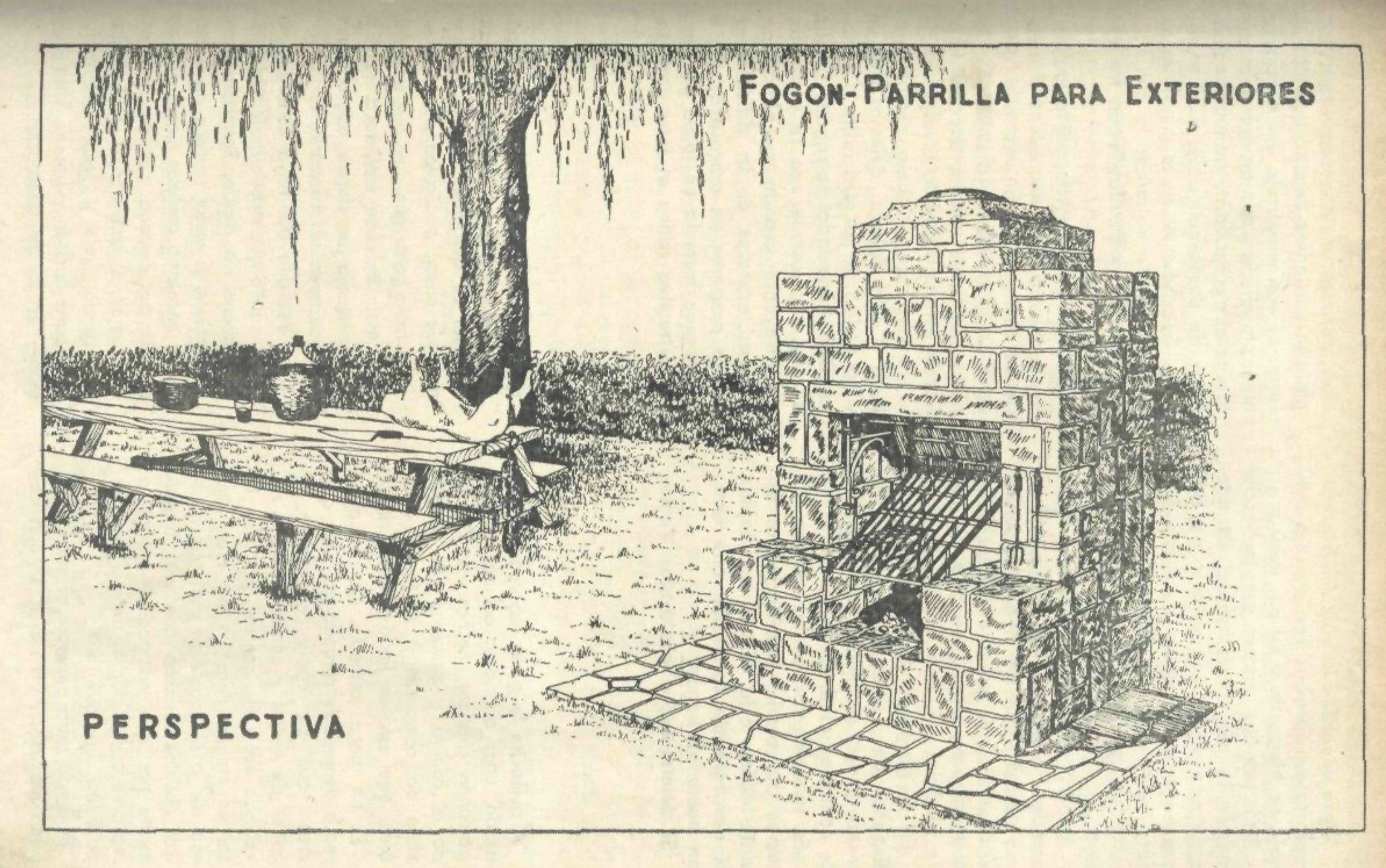
El alto total del Fogón-Parrilla alcanza a 2.55 m.

Coronando la chimenea se colocará un tejido de alambre abovedado para interceptar la salida de chispas y carboncillos.

La abertura del hogar es de 1.00 m. por 0.70 m. de alto.

El piso del hogar, con respecto al nivel de la vereda de loza-piedra, está a 0.60 m. de alto. A partir de este punto y hacia adelante, la mampostería tiene un saliente o proyección de 0.30 m.

El brasero-cenicero tiene una boca de 0.80 m. de ancho por 0.30 m. de alto y 0.90 m. de profundidad.


FOGON-PARRILLA PARA EXTERIORES
PERSPECTIVA

Sobre el retalle lateral del brasero-cenicero se apoyará una parrilla movible de hierro de 0.80 por 0.80 m.

Esta parrilla podrá ser inclinada cuando se asa a las brasas, estando accionada con una cadena de enganche que sobrepasa un fuerte barrote transversal de hierro, lo que permitirá graduar la distancia del fuego.

A los fines de poder cocinar determinados alimentos se colocará en uno de los lados del hogar un soporte-ménsula, que permite enganchar la muy campera marmita u olla de hierro fundido.

En la garganta de la chimenea se dispone un registro regulable, de gruesa chapa de hierro, con el objeto de controlar el tiraje.

Es fundamental en la cámara de humos dar prolija terminación al estante-hollín; este dispositivo impide el descenso de corrientes que arrojan humo al hogar.

Si determinados obstáculos (edificios, paredes medianeras, etc.), originaran corrientes de aire que dificultaran el correcto tiraje del cañón de humo, tendremos que alargar éste mediante el agregado de un tubo rectangular de fibrocemento de 0.30 m. de lado. Este tubo de quita y pon se retirará a fin de no afear la construcción cuando la Parrilla-Fogón no esté en uso.

En base a lo anteriormente expuesto, y atento a las expresivas y detalladas láminas ilustrativas, podríamos estar eximidos de mayores explicaciones y, en consecuencia, dar por finalizado este artículo de divulgación.

No obstante, y como complementaria a este trabajo, dejemos que un viejo amigo de la otra orilla del Plata, Don Rudecindo Barragán, Criollo de Ley, nos cuente con su verba fácil, atrayente cuando no pintoresca, algunos aspectos de la difícil ciencia de preparar un sabroso asado, a la par que formula un juicio de sano y constructiva crítica al tema tratado.

"A quién no le gusta saborear un rico " asado, unas deliciosas achuras o unos " goteantes chorizos, hechos como manda el código y gustarlos con el máximo de comodidad? A todos. Pues " bien: aquí está un lindo Rincón Criollo.

"Es un poco cómodo. Quizás aparezca demasiado cómodo para los que " creen que ser criollo es dormir en " catres de tientos y comer el asado revolcado entre las cenizas, por que la " sal es escasa. Pero yo no creo que " eso sea criollismo. Bien está que nuestros abuelos tuvieran que vivir frugalmente por que no podían aspirar a " mayores comodidades; pero si nosotros " podemos, ¿porqué no?

"El asado para algunas personas es el " plato máximo. Para mejor, se han largado a decir que la carne así preparada no engorda y con nuestro plato " nacional se desquitan de las hambrunas que pasan por culpa de la línea.

"Hay otra gente que dice que la carne " hace mal. Si, hace mal, seca. Pero si " Ud. la remoja con clarete, este alimento " no hace nada. Al contrario, fortifica.

"Una vez que Ud. haya construído el " rincón criollo que más le guste, Ud. querrá hacerse un asado. Permítame que " le aconseje la mejor manera de hacerlo. Es necesario calcular medio kilo de " costillar por persona, considerando que " no vamos a convidar a los amigos " con asado "solo y seco". La mejor " leña para hacerlo —por su lento quemar— es la de quebracho.

"Si se desea comer a las 13, será necesario encender el fuego a las 8. Una vez bien prendida la pila, calentaremos el asador para purificarlo. Luego limpiamos bien la punta y ensartamos el costillar. Hay varios métodos para hacerlo; mas, personalmente prefiero pasarlo dos veces para dejar más costillas del lado de afuera. A una distancia prudencial, ya que depende del viento reinante y de la fuerza del fuego, clavaremos el asador con energía y un poco inclinado. ¡Cuidado con la energía al clavar el asador! Porque no es al primero que se le rompen los "ojales" de la carne y se le va todo al suelo.

"La distribución del fuego es también tarea en la que se requiere habilidad. Hay que cuidar que todo el costillar reciba la misma cantidad de calor. Una vez que todo está en orden, el que asa puede ir a buscar el diario y una silla, para leer los chistes junto al asado. El momento para dar vuelta —por que se pone del lado de las costillas primero— se conoce poniendo el dorso de la mano sobre el lado de la carne. Si ésta está bien caliente se da vuelta el asado con el mismo cuidado de que el fuego esté correctamente distribuído. Habrá que dejar el diario sobre la silla y con un palo verde cuidar constantemente el fuego. Luego se buscarán algunos ladrillos para "acostar" el asado, siempre las costillas primero y luego el lado de la carne. Allí está la prueba máxima del asador. En esos momentos se pueden corregir todos los defectos de ejecución anteriores. Cocer las partes más crudas. Y tratar que el conjunto sea armónico.

"El momento de salar la carne es otro tema que se discute entre los entendidos. Hay quienes salan la noche anterior, otros en el momento de ponerlo al fuego, y otros mientras se está asando. Un método criollo, —que mi gusto no les recomienda— es ir echando salmuera a medida que se hace. "El proceder así le da un gusto un poco "salvaje. Esa es mi opinión. El que quie- "ra hacerlo que lo haga. Total, el asado "lo comerán él y sus amigos.

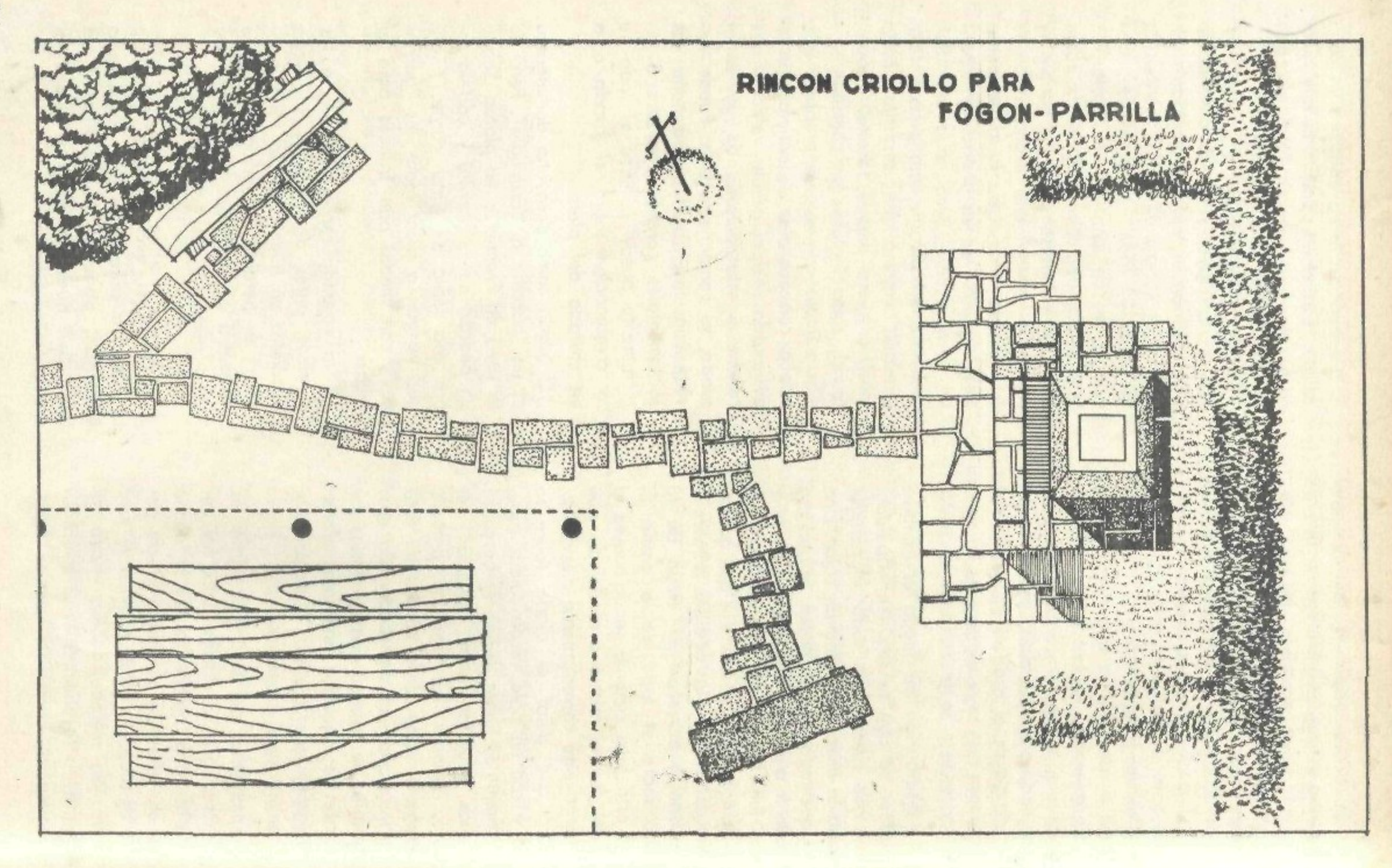
"Otra cosa a discutir es lo del ado- "bo. En la mayoría de las churrasque- "rías nos dan un jugo fermentado, sen- "cillamente infame. El de mi fabricación "no será muy criollo, pero sabroso vaya "que lo es. En cuestión de recetas no "hay nada definitivo. En estas cosas "hay que ser personal. Y no porque el "recetador ponga una cucharadita de "ají picante y a Ud. le guste poner "tres, el adobo se va a arruinar. Estará "un poco picante; pero nada má. Sal, "pimienta, ají picante, ajo picado fino, "pimienta cayena (un suspirito, nada "más), orégano picado, aceite, vinagre, "laurel, salsa inglesa (un chorrito).

"Es siempre conveniente preparar este "adobo con dos días de anticipación al "del asado. Así el aceite, vehículo que "conducirá esta sinfonía de gustos al "asado, se compenetra bien. Puede ser- "virse con una botellita que tiene dos "sacramentales corchos zanjados o di- "rectamente puede ponerse el todo de "la combinación sobre el asado o a "un costado del plato.

"El asado como desayuno dominguero "es un "boccato di cardenale". Pero no "lo sirva en fuentes o en platos. Saque "un pedazo de la parrilla y córtelo so- "bre una tabla de picar carne. Y allí "que vengan a picar todos los "gorrio- "nes", con medio pan francés bajo el "brazo.

"Y la segunda recomendación: a los "chorizos, antes de ponerles al fuego "remójelos un buen rato. La tripa reco- "brará su perdida elasticidad y no se "reventará al cocinarse. Claro está que "si el fuego no es "arrebatador".

Y ahora sí, escuchada y transcrita la palabra señera de Don Rudecindo Barragán, ponemos punto final a un tema que nuestros lectores requerían su actualización.


RINCON CRIOLLO PARA
FOGON-PARRILLA

PRIMEROS AUXILIOS

que pueden salvar una vida



LOS primeros auxilios, aplicados con propiedad, calman el dolor y muy posiblemente puedan salvar una vida.

He aquí algunas indicaciones para actuar en las emergencias más comunes.

Schock. - Una persona en estado de schock está fría, sudorosa, pálida y tiene su pulso débil. Debe de ponerse acostada sobre su espalda con la cara vuelta a uno de los lados (por si sobrevienen vómitos) y la cabeza más baja que los pies. Se le debe mantener quieto y muy bien abrigado. *Llame al médico.*

Envenenamiento. - Llamar al médico inmediatamente, luego tratar que el veneno salga del estómago. Inducir al vómito, dándole de beber a la persona alguna de estas cosas:

1) Agua tibia salada (1 cucharada de sopa, de sal, en 1 taza de agua tibia).

2) Agua jabonosa (sacudir un pedazo de jabón en un vaso de agua).

3) O una taza de agua tibia con una cucharada (de té) de mostaza.

Si ninguna de estas cosas produce el vómito, hacer cosquillas en la parte de atrás de la garganta del accidentado con el dedo.

Si lo que se ingirió es un veneno que produce quemaduras dé leche o huevo crudo antes del vómito.

Quemaduras. - *Si la piel está enrojecida,* pero no ampollada, aplicar Vaselina estéril o pomada para quemaduras; cubrir con algunas capas de gasa. Esto aisla del aire y reduce el dolor.

Si la piel está ampollada, empapar trozos de gasa en una solución de polvo de hornear (2 cucharadas soperas) en 1/4 litro de agua, colocar sobre la quemadura y vendar flojo hasta que el médico la trate.

Una quemadura de tercer grado, es decir aquella donde se han producido lesiones profundas, debe cubrirse con gasa estéril y *recibir atención médica inmediata.*

Heridas. - Cuando no hay gran pérdida de sangre, lávese la herida con agua y jabón y aplíquese luego algún antiséptico efectivo (Alcohol, Mertiolate, etc.). Cúbrase con un vendaje estéril. El Mertiolate no arde cuando se aplica sobre una herida abierta, por lo que se recomienda para usar con niños.

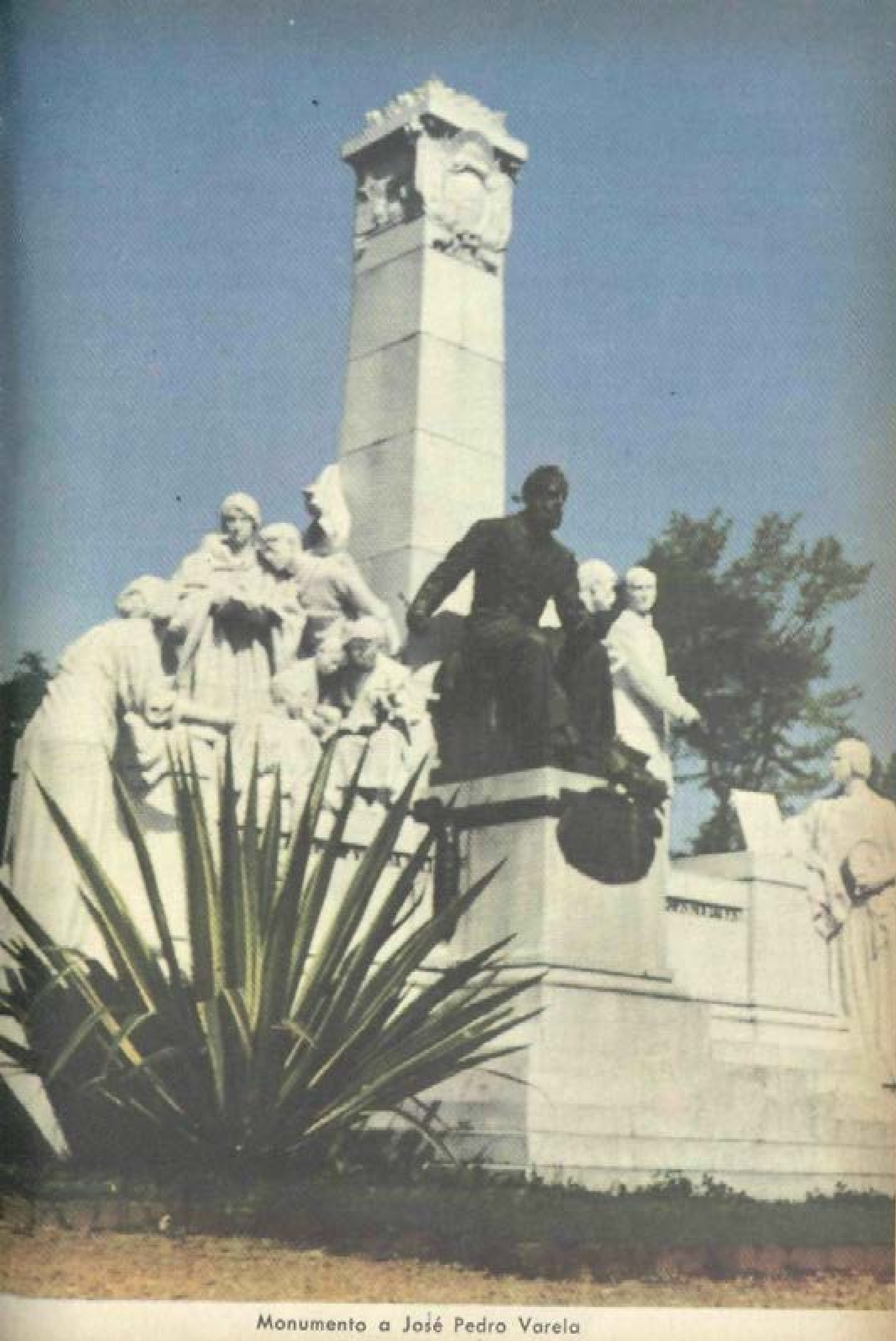
Torceduras y golpes. - Para torceduras en articulaciones, ponga en alto la parte afectada y aplique hielo por 24 horas. Después de esto aplique calor. Vendajes elásticos ayudan a disminuir la hinchazón, permiten mejor apoyo y movilidad. Para golpes, cuando no hay herida abierta, aplicar paños fríos o hielo.

Ojos. - Cuando entra tierra o algún bichito en un ojo se debe lavar éste utilizando un vasito especial o un cuenta gotas con agua sola, agua con té o una solución de ácido bórico. Ubicar el cuentagotas sobre el ángulo del ojo cercano a la nariz, dejar correr la solución por el ojo y recoger el sobrante con un algodón colocado sobre la sien.

Insolación. - Llamar al médico. Acostar la víctima sobre su espalda en un lugar de sombra fresco, con la cabeza apenas levantada. Quitar las ropas y envolver en una sábana. Rociar la sábana con agua fría. Aplicar hielo o paños fríos sobre la cabeza.

Bichos colorados. - Pequeños insectos cuyas mordeduras causan gran picazón. Para disminuirla en lo posible es conveniente aplicar esmalte color natural de uñas sobre cada ronchito o cubrir el área afectada con amoníaco. También puede utilizarse una pasta hecha de polvo de hornear y agua.

Las heridas profundas son particularmente peligrosas. Los microbios que se localizan en esta clase de heridas son difícilmente destruidos por los antisépticos y se produce entonces la infección. De todos los gérmenes los más peligrosos son los que producen el TETANOS. Pueden llegar a causar la muerte del accidentado, por lo que es imprescindible que, aún mismo antes de tratar la herida, el médico administre al accidentado el SUERO ANTITETANICO.



Monumento a José Pedro Varela

EL 18 DE JULIO DE 1830

Por MARIA JULIA ARDAO

EL 18 de julio de 1830 se juró en forma solemne la primera Constitución de la República que consagraba la existencia libre del pueblo oriental.

Muchos años de lucha había exigido la conquista de aquel ideal formulado por Artigas desde la primera hora de la Revolución, en 1811; sostenido sin vacilaciones por el Caudillo durante el período de la Patria Vieja y renovado por Lavalleja en 1825 frente al Imperio del Brasil. La Convención Preliminar de Paz que puso fin en 1828 a la Revolución de los Patrias, como se llamó en la época a la cruzada lavallejista, determinó la reunión de una Asamblea General Constituyente para organizar jurídicamente al nuevo Estado cuya independencia quedaba reconocida en aquella Convención.

Resultado de esa labor fue el Código de 1830 en que nuestros Constituyentes recogieron los principios institucionales que los Orientales habían ido definiendo a lo largo de la Revolución desde las Instrucciones de 1813, que ya señalaron como forma de gobierno la republicana representativa, hasta la más reciente labor de las legislaturas provinciales de los años 1825, 26 y 27, en que se organizó el funcionamiento de los distintos poderes y se establecieron garantías a las libertades públicas e individuales de acuerdo a directivas que venían, también, desde la época artiguista.

El Dr. José Ellauri, uno de nuestros constituyentes que más influencia ejerció en la redacción de la Constitución de 1830, dijo de ella, que contenía todo lo que esencialmente debe contener una buena constitución:

1º declaración de los derechos de los ciudadanos, 2º forma de gobierno y 3º distribución de los poderes políticos, señalando sus límites y extensión, marcando sus órbitas para que no se choquen al paso que obren con independencia.

Agregaba que en cuanto a los derechos de los ciudadanos, éstos se encontraban esparcidos en todo el texto constitucional. Efectivamente, en este aspecto fue amplia y liberal la Constitución de 1830. Consagró la igualdad y seguridad personal, el derecho de propiedad, el derecho de petición, el libre ejercicio de toda clase de industria, agricultura y comercio, la inviolabilidad de la correspondencia y del domicilio, la libertad de imprenta, de la que Ellauri dijo que era "salvaguardia, centinela y protectora de todas las libertades; garantía la más firme contra los abusos del Poder que pueden ser denunciados inmediatamente ante el Tribunal imparcial de la opinión pública".

Fue también amplia y avanzada cuando recogiendo el voto de la voluntad general estableció la forma de gobierno republicana representativa, que, por otra parte, según lo hizo notar Ellauri, habían adoptado todas las repúblicas de América, "cual si fuera inspirada por un sentimiento natural"; cuando organizó y definió la esfera de acción de los tres poderes en que delegó el ejercicio de la so-

beranía nacional. Rodeó al Poder Legislativo de inmunidades que aseguraron su independencia para manifestar la voluntad de la nación y organizó el Senado sobre la base de la elección popular que lo alejó de toda concepción aristocrática y lo puso a tono con los sentimientos generales del país. Otorgó al Poder Ejecutivo grandes poderes para cumplir y hacer cumplir las leyes, conservar el orden y la tranquilidad interior y la seguridad exterior, pero con las restricciones necesarias para garantizar los derechos de los ciudadanos. El Poder Judicial fue "constituído con tal independencia que ella bastaba para asegurar que en adelante los ciudadanos no serían juzgados por los hombres sino por las leyes", según el comentario de Ellauri. Estas características de la Constitución de 1830 se hacen más notables si tenemos en cuenta —como lo señala Pivel Devoto— la reacción antiliberal que vivía Europa y América en aquel momento donde imperaban o se imponían gobiernos rígidos o al margen del derecho.

"Así pues —dice Pivel Devoto— en medio de estas crisis del pensamiento y de la acción, los hombres de 1830 se nos aparecen llenos de fe, dominando el excepticismo de la hora con aquel fervor de principios y la confianza en el poder del derecho que habían sido el signo distintivo del ideario político del siglo XVIII y que ya habían trasuntado en el momento inicial de la revolución". "De esa misma fe — agrega — participaron todos los hombres de la época, civiles y militares, doctores y caudillos".

Esos sentimientos fueron también expresados por la Asamblea Constituyente en el Manifiesto que dirigió a los pueblos orientales una vez sancionada la Constitución. Les exhortaba a prestar juramento de fidelidad a aquel código en términos que procuraban fortalecer en el espíritu público, la adhesión a los principios del derecho, en los cuales únicamente, podía radicar la salud de la Patria:

"Veinte años han corrido después de nuestra Revolución, y vemos que los nuevos Estados de América no han conseguido aún consolidar su existencia política. Otro tanto debemos esperar, si la fuerza es alguna vez entre nosotros título suficiente para hacer valer pretensiones personales; si no tenemos bastante virtud para resignarnos, y sujetarlas a los Poderes constituídos, nuestra Patria no existirá, porque su existencia depende del sacrificio que hacen todos los individuos de una parte de su libertad, para conservar el resto; y así como éste es un principio conservador, el uso de la fuerza lo destruye. Esta cimenta la tiranía o perpetúa las reacciones, porque la opresión es el germen que las produce; y cuando un pueblo tiene un sentimiento uniforme por la libertad, es necesario que las instituciones marchen a su nivel.

No será posible alcanzar jamás una perfecta consonancia de ideas y pensamientos; pero los trastornos que resultan de la diversidad de opiniones, cuando se salvan las formas constitucionales, produce un efecto pasajero que no ataca inmediatamente a la sociedad, y las personas quedan garantidas de sus resultados, por el respeto que aún se conserva a la Ley; más cuando los Poderes que sostienen la máquina politica se inutilizan, porque los súbditos intentan oponerse por las vías de hecho, la guerra es el resultado necesario; las leyes quedan olvidadas; las garantías sociales se desprecian; se rompe todo freno; las desgracias se suceden; los ciudadanos se desmoralizan; los partidos, desconociendo límites a sus pretensiones, se hacen culpables a la vez; y el País corriendo de revolución en revolución, se precipita a su ruina.

Orientales: la experiencia de todos los pueblos os demuestra estas verdades, y el convencimiento mismo que produce, debe haceros más recomendable vuestra Constitución. Si os sentís decididos a defenderla; si os resignáis a nivelar por ella vuestras acciones; si deseáis la salud de la Patria, juradla, porque es de su exacto cumplimiento que la debéis esperar".

En aquella época, después que una Constitución era sancionada por el órgano soberano que le daba forma, no se la sometía, como ahora, para que tuviera validez, a la ulterior ratificación mediante el sufragio popular. Las Constituciones eran entregadas al pueblo para que éste las jurara públicamente, en acto solemne y mediante un ceremonial ajustado a fórmulas estrictas.

Los pueblos del nuevo Estado Oriental habían tenido una participación muy relativa en el nombramiento de los integrantes de la Asamblea Constituyente. Un núcleo muy reducido de vecinos de Montevideo había presenciado con menguado interés los debates de la Constituyente congregada en la última etapa de su labor, en la sala del antiguo Cabildo.

Pero una vez sancionado el Código fundamental, todos los ciudadanos se dispusieron a jurarle fidelidad, como lo ordenaba la ley del 26 de junio de ese año. Las autoridades civiles, militares y religiosas, como así mismo los funcionarios de las distintas oficinas, las tropas y el pueblo en general, debían hacerlo de acuerdo a las disposiciones de dicha ley y a los términos de la fórmula allí establecida:

"¿Juráis a Dios y prometéis a la Patria cumplir y hacer cumplir en cuanto de vos dependa la Constitución del Estado Oriental del Uruguay, sancionada el 10 de Setiembre de mil ochocientos veintinueve por los Representantes de la Nación?

—Sí juro".

"¿Juráis sostener y defender la forma de Gobierno representativa-republicana que establece la Constitución?

—Sí juro".

"¿Juráis respetar, obedecer y defender las autoridades que fuesen nombradas a virtud de lo sancionado en la misma?

—Sí juro".

"¿Juráis obedecer y cumplir las leyes, decretos y resoluciones que diere el Cuerpo Legislativo de la Nación?

—Sí juro".

"Si así hiciéreis, Dios os ayudará, si no, él y la Patria os lo demandarán".

La carta de 1830 fue jurada en todo el país en la fecha señalada para que el pueblo le prestara su acatamiento. El día 18 de julio en Montevideo, en las villas y pueblos de la República, el Alcalde, reunido con el vecindario en la plaza principal después de los servicios religiosos, tomó el juramento popular y desde entonces, en la opinión general, se identificó para siempre a la Constitución con la idea de la independencia plenamente lograda y el anhelo de la organización política del país.

En la ciudad de Montevideo la jura se realizó en un marco que había sido escenario de acontecimientos memorables; el mismo en que se desarrollaron los sucesos de 1808 en que ya asomó el espíritu de la Revolución, la Plaza Matriz, nuestra plaza mayor, delimitada por la Catedral y por el edificio que había sido hasta poco tiempo antes, sede del Cabildo. Las líneas de ambos monumentos se recortaban en el cielo con el color vivo de sus paredes de ladrillo rojo sin revocar.

Con un Te Deum celebrado en la Catedral se iniciaron las ceremonias. A José Benito Lamas, el fraile de la Patria Vieja, tocó pronunciar el sermón de la jura. En él expresó que la Constitución que iba a jurarse se acercaba a la perfección pues "creaba un estado medio entre la convul-

sión democrática, la injusticia aristocrática, y el abuso del poder ilimitado", pero anotó que "no consiste la felicidad de los estados en tener sabias constituciones, sino en observarlas exactamente".

La *crónica* agrega que: "Tributado *el homenaje a la divinidad,* el gobierno con sus ministros, las corporaciones y un numeroso acompañamien*to de ciudadanos y militares, se dirigieron* al lugar de las sesiones del cuerpo legislativo. Allí, leída la constitución se prestó el juramento con arreglo a lo acordado por la Honorable Asamblea".

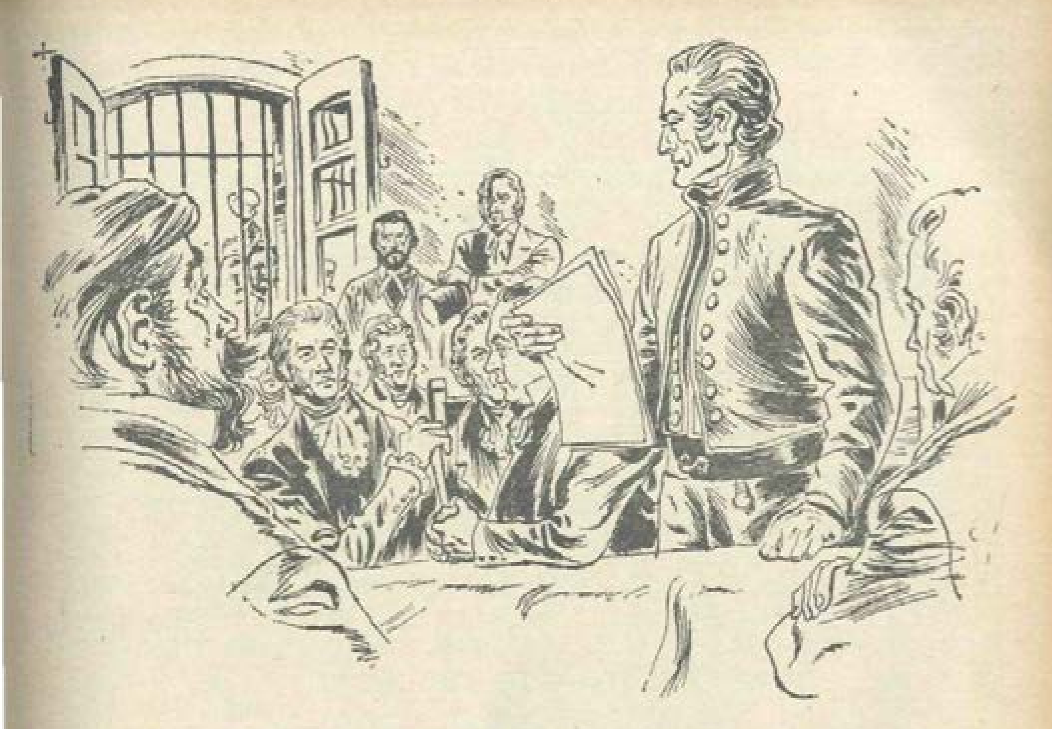
Luego vino el juramento popular. Frente al Cabildo se levantó un tablado en cuyas esquinas se izaron las banderas de la Argentina, el Brasil, de Gran Bretaña y la Oriental.

Desde el balcón principal de la antigua casa Capitular, la ceremonia fue presidida por el General Lavalleja, Gobernador Provisorio del Estado, que asistió así a la coronación de los esfuerzos que había iniciado *cinco años antes, en la playa de la* Agraciada. Acompañábanle ministros, miembros de la Asamblea, jefes mi*litares, funcionarios civiles, represen*tantes del clero.

Besnes Irigoyen en un dibujo litografiado en la época recogió los detalles de la escena a la que Juan Manuel Blanes dió animación y color en un boceto que consagra su fama de pintor. En él aparecen los hombres, las mujeres y los niños de las distintas clases de nuestra sociedad confundidos por el entusiasmo y el júbilo que ese día animó a sus corazones, en torno al tablado desbordante de gente, desde el cual el Alcalde D. Juan Pablo González Vallejo, luego de dar lectura a la Constitución, interrogó al vecindario en los *términos establecidos en la fórmula* del juramento. Mientras tanto, rendían honores y se hacían sentir las *descargas del Regimiento de Caza*dores, un piquete de la milicia de infantería y el escuadrón de línea de *Caballería.*

La adhesión popular al acto de la jura se renovó en los festejos que por la noche del mismo día y en los siguientes se celebraron en Montevideo, en la misma plaza Matriz adornada e iluminada por transparentes con leyendas alusivas; en los espacios libres donde los libertos con su lenguaje pintoresco exaltaban a la libertad y a la ley que amparaba sus derechos; en la Casa de Comedias, en el ambiente doméstico del hogar donde el recuerdo de la jura asociado *a estas festividades se perpetuó en* la estampa alegórica recogida en un delicado abanico, en la leyenda de *una medalla o en la imagen de la* República y de sus armas, estampadas en una fina porcelana.

Desde 1830, a través de todas las etapas de nuestra evolución histórica, el 18 de julio ha sido rememorado siempre como una fecha en la que el pueblo oriental renueva su vocación de libertad y su espíritu institucionalista.



EL VENERANDO DOGMA DE LA SOBERANIA DEL PUEBLO

Por FLAVIO A. GARCIA

CUANDO Artigas recibió orden de reconocimiento y jura de la Asamblea General Constituyente de las Provincias Unidas, instalada en Buenos Aires a fines de enero de 1813, adoptó una de sus más felices decisiones democráticas.

Respondió por intermedio del General Rondeau, que no podía resolver por su solo criterio. Le era menester consultar previamente la voluntad de sus connacionales, puesto que solamente era su mandatario.

Remitió al efecto circulares a todos los pueblos y villas orientales, a fin de que los vecindarios efectuasen elecciones y designasen los diputados correspondientes. Estos se reunieron a principios de abril en el Congreso de las Tres Cruces, extramuros del Montevideo contrarrevolucionario que sitiaban las fuerzas criollas, en la quinta de Cavia, actuales cercanías de la avenida Italia y calle Avelino Miranda.

Ante aquellos representantes de la patria en ciernes, pronunció el Jefe de los Orientales su discurso de instalación, de expresiva tonalidad democrática e inspiración rousseauniana. Ha quedado consagrado como una de sus mejores producciones, no exenta de valores literarios, según los cánones estilados en la época. De singular claridad, firmeza de conceptos, emotiva expresividad y terminantes concreciones.

14

una vez adoptadas, hubieran transtornado los planes mejor ajustados por nuestra parte; pero al mismo tiempo patentizo su enérgica respuesta. Aunque la política del gabinete no permitió publicarse otros muchos papeles, ellos han circulado generalmente entre todos, y en ellos se encuentra otra incitativa del mariscal de campo, D. Gaspar Vigodet, por medio del capitan Larrobla con ofertas las mas lisonjeras y ventajosas para dicho gefe; pero tambien fué notoria su repulsa. Sabida es la real órden que en 1812 expidió la Regencia, relativa al dicho gefe, en que no sólo le confirmaba en sus grados, sino que constituyéndole único general de la campaña, lo facultaba para levantar regimientos, e incluia despachos en blanco para el nombramiento de oficiales á su satisfaccion; pero nadie duda el desprecio con que contestó á tamañas liberalidades. A esto aluden aquellas expresiones del oficio del dicho general al representante Sarratea de 17 de febrero de 1813: "Si por aque-" llos gefes (habla de los de la plaza) se me han hecho " algunas proposiciones, mi desprecio ha sido la contestacion" Con respecto á los portugueses, que hoy dia se disponen á invadirnos, se encuentran en el mismo las siguientes nobles palabras "De todos modos V. " E. sabe cuanto era facil á los portugueses haber fi-" xado para siempre el destino de esta banda, si nues-" tros sacrificios no hubiesen confundido sus proyectos, " y sofocado sus medidas" Las gacetas mismas de Buenos-Ayres publicáron en aquella época sus empeños.

Permítame V. en confirmacion del presente objeto transcribirle algunos fragmentos de la alocucion que el dicho general dirigió á una asamblea reunida de su órden delante de Montevideo en 5 de Abril de 1813. " Ciudadanos: el resultado de la campaña pasada me " puso al frente de vosotros por el voto sagrado de " vuestra voluntad general. Hemos corrido diez y sie-" te meses cubiertos de la gloria y la miseria, y tengo " la honra de volver á hablaros en la 2ª vez, que " haceis el uso de vuestra soberanía. En ese periodo yo " creo que el resultado correspondió á vuestros desig-

En ésta página de "El Censor" de Buenos Aires del 18 de Julio de 1816, OMICRON defiende a ARTIGAS e inserta el comienzo de la "Oración de Abril", pronunciada por éste en la reunión inaugural del Congreso de las Tres Cruces.

En la "Oración de Abril", como también suele denominársele, el supercaudillo de la Banda Oriental historió el aporte e intervención de sus paisanos en el proceso revolucionario, estudió su problemática, su organización democrático-liberal, y formuló ajustadamente sus aspiraciones y puntos de vista ante la convocatoria, las normas políticas que asegurasen la soberanía particular y la autodeterminación popular, así como las socioeconómicas a fijar para el restablecimiento provincial.

Una vez realizada la lectura de su contenido, Artigas, en consonancia con el espíritu que lo animó a decidir la realización del Congreso, abandonó la sala de sesiones y dejó que los representantes eligiesen sus autoridades y determinasen su parecer soberano. Este resolvió el reconocimiento condicionado de la Asamblea General Constituyente, la designación de los Diputados que actuarían en su nombre en la misma, así como la redacción de las célebres Instrucciones que debían orientar su acción. Que felizmente no fueron idénticas, sino en su esencia, cabal demostración de la libertad que presidió sus deliberaciones. Además el 20 de Abril se integró el primer gobierno provincial al que se le asignó como sede la villa de Canelones.

La consulta había concretado las aspiraciones de los naturales, hasta entonces invariablemente postergadas. Señalaba además el índice federalista que los orientales anhelaban fuera seguido por todas las provincias hermanas.

DIVULGACION Y CONOCIMIENTO DEL DISCURSO

La pieza oratoria debió ser ampliamente conocida en su época. Empero ingresó en forma tardía en el saber historiográfico. Especialmente en lo que se refiere a su divulgación completa.

Según lo que sabemos, sólo a partir de 1885, Justo Maeso la incluyó en su obra "El General Artigas y su época", con ésta indicación: "Hay realmente motivos de asombro cuando se leen declaraciones tan sorprendentes y radicales en su aspiración que han pasado desconocidas o desapercibidas para generaciones durante setenta y un años, y que recién ahora vienen a presentarse a la admiración de una remota posteridad en su verdera y genuina faz".

En realidad ya había sido parcialmente publicada en diarios bonaerenses en 1816 y en Montevideo, el periodista José P. Pintos, desde "La República", en 1856, también lo libró al conocimiento general. Por lo menos hemos podido comprobar en forma fehaciente estos testimonios, no siendo de desechar la idea de que existan otros. Sin embargo, la aseveración de Maeso arriba transcripta, es terminante al respecto.

SU REENCUENTRO

En medio de la saga antiartiguista que prevaleció, incluso en nuestro medio, como injusticia premonitora de la reivindicación contemporánea, se oyeron voces que supieron expresar su auténtico valor. Incluso en instantes cercanos a su alocución. Hoy las reencontramos. Al impulso de la revisión sistemática de los impresos y publicaciones periódicas.

Con todo, la afirmación de Maeso es igualmente válida en lo relativo a la exhumación integral del discurso. Pero no alcanza a su conocimiento fragmentario.

Se ignora si hubo oportunidad de su impresión, aunque prevalece la opinión de que ésta nunca se produjo, sobre todo porque nunca se ha encontrado una pieza afín. Una débil presunción la da el hecho de que

15.

" gloria grande: él formará la admiracion de las edades.
" los portugueses no son los señores de nuestros ter-
" ritorios: de nada habrian servido nuestros trabajos
" si con ser marcados con la energía y constancia,
" no tuviesen por guía los principios inviolables del sis-
" tema, que hizo su objeto...... Nuestra historia es la
" de los heroes. El carácter constante y sostenido,
" que habeis ostentado en los diferentes lances que
" ocurrieron, anunció al mundo la época de la grandeza.
" Sus monumentos magestuosos se han de conocer desde los
" muros de nuestra ciudad hasta las margenes del Pa-
" raná; cenizas y ruinas, sangre y desolacion: he aquí
" el cuadro de la Banda Oriental, y el precio costoso
" de su regeneracion: pero ella es pueblo libre."

Yo sería cansado si tratára de formar la compilacion de documentos, que bonifican sobre este número particular la conducta del gefe oriental, pero baste por último decir, que á todo el mundo es manifiesto el procedimiento que ha observado con todos los enemigos de la libertad, el que ha sido tan inflexible y constante, que se ha calificado generalmente de excesivo rigorismo y crueldad. Aquí debia de hablar el excmo. cabildo de Montevideo, y cuantos han visitado la villa de la Purificacion: parece pues que en vista de lo expuesto no debe tener por fundamento la duda suscitada de desconfianzas ó incertidumbres sobre la fidelidad de los orientales y su gefe.

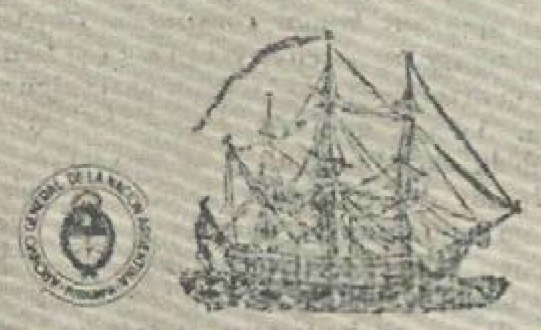
¿Será acaso por el estado de independencia en que se halla, y ningunas relaciones ajustadas con este gobierno? Pero á mas de que esa independencia gubernativa es por ahora precaria, ella desaparese con respecto á no salir del sistema y obrar de un modo hostil contra todo usurpador de nuestros derechos, lo que parece ser suficiente para no hacer lugar á tan perniciosa duda.

Aunque es cierto no haber hasta el presente tratados formalmente concertados entre uno y otro gobierno, estos deben suponerse para tal caso fundados sobre la misma naturaleza y esencia de la cosa, sobre la recíproca utilidad é interes comun, que á ambas partes

Otro fragmento de las palabras de ARTIGAS difundidas en "El Censor", en elogio de su actitud ante los usurpadores.



N. 45.



LA PRENSA ARGENTINA:

SEMANARIO POLITICO Y ECONOMICO.

MARTES 23. DE JULIO DE 1816.

POLITICA.

Articulo dirigido al Censor.

Señor Censor.

Mi respetable amigo: he leido su numero 47 y en el insertas las reflexiones del caballero Omicron dirigidas á disipar la duda que en su carta se propone, y es el objeto de su descontentamiento. El asunto es demasiado serio y de la mayor transcendencia para que a ningun buen americano le sea indiferente. Yo entré en la grande revolucion no á ciegas y por un espiritu de novedad, sino convencido por principios de la *inmutable justicia que nos asistia*, y de los derechos que se nos tenian usurpados por la fuerza; á este vinculo se ha agregado despues el compro-

2.

metimiento en que nos hemos constituido ya para con nuestros antiguos amos, cuya venganza (si tiene lugar) será aquí mas espectable, que en parte alguna de la America. Así es, que considerando lo pernicioso de la duda de Omicron, y la necesidad en que nos hallamos de concordar con la Banda-Oriental, si no adjuráramos ya nuestros primeros designios, en cuyo caso era superfluo haber irritado la cólera de nuestros primeros dominantes, y si aun queremos llevar adelante nuestro sistema, formaré en estas líneas una especie de suplemento ó apéndice con que cuidaré esforzar los convencimientos allí producidos.

Por lo que toca á la confianza, que nos debe inspirar el capitan general de los pueblos orientales y demas de su confederacion en orden á sostener la lucha que se nos prepara y sus ideas ajustadas á los proclamados principios, rastreándola por sus públicos procedimientos en el caso de hallarnos destituidos de aquella ciencia escrutadora de los mas íntimos sentimientos del hombre, yo habré de agregar, porque tambien existen en mi poder, los documentos inéditos y cuidadosamente sepultados en el olvido de que se ha valido Omicron algunos otros fragmentos, que nada dexan que desear.

En la alocucion allí referida á los diputados de los pueblos al frente de Montevideo entre otras cosas dixo, "Ciudadanos: los pueblos deben ser libres. Ese carácter debe ser su único objeto, y formar el motivo de su celo.........Ciudadanos pensad, meditad y no cubrais de oprobio los trabajos de 529 dias, en que visteis la muerte de vuestros hermanos, la afliccion de vuestras esposas, la desnudez de vuestros hijos, el destrozo y exterminio de vuestras haciendas; y

En esta segunda página de "La Prensa Argentina", PRUDENCIO comenta las reflexiones de OMICRON y transcribe párrafos del discurso de Artigas.

por lo menos dos semanarios de Buenos Aires, a tres años de su emisión, lo divulgaron parcialmente en sus páginas. Al filo de la Declaración de Independencia del Congreso de Tucumán y en los inicios de la Invasión Lusitana a la Provincia Oriental.

JUSTIPRECIO DE LA PRENSA BONAERENSE

Tanto "El Censor", como la "Prensa Argentina" de Julio de 1816, redactados por el periodista liberal Antonio José Valdés (oriundo de Cuba), le dieron cabida fragmentaria en sendos artículos. En oposición a las actitudes oficialistas de contemporización con los invasores portugueses, ambos periódicos ensayaron la defensa de los Orientales y la cesación de las rivalidades interprovinciales.

Apoyaron su planteamiento con argumentaciones históricas y transcripciones documentales. Bajo los seudónimos de "Omicron" y "Prudencio", se hicieron exhumaciones de trechos de la alocución de Abril.

Precisamente con respecto a la clara y terminante profesión de fe democrática que implicaba la famosa expresión de Artigas en la misma: "Mi autoridad emana de vosotros y cesa por vuestra presencia soberana", "Prudencio" afirmó que "él ha recogido el VENERANDO DOGMA DE LA SOBERANIA DEL PUEBLO, que es el fundamento de nuestro sistema".

Impreso o manuscrito, cabe indagar si llegó a entrar en el dominio público en 1813. Así debe de haber ocurrido. Tal como aconteció con las Instrucciones, que sólo en nuestro siglo, con documentación de origen brasileño, ha llegado a comprobarse que fueron minuciosamente conocidas en su momento histórico.

En la época de la redacción del discurso, no existía en la Provincia Oriental una imprenta que hiciera factible su divulgación en letras de molde. Aunque no pueden descartarse posibilidades clandestinas. Tal vez a cargo de federalistas bonaerenses o provinciales, que corrieron el riesgo de sus vidas (tal el caso del teniente coronel Felipe Santiago Cardoso) por ser activos portavoces. En forma simultánea con la presencia de los diputados en aquella capital argentina, y consiguiente no admisión en el seno de la flamante Asamblea Constituyente.

En cambio desde 1815 y desde luego en 1816, ya podría considerarse la posibilidad de su impresión, como consecuencia del auge artiguista. Que no puede probarse, por que no se ha encontrado ninguna pieza ni rastro alusivo.

Sin embargo allí está en 1816, en las manos de los periodistas de Buenos Aires, y es esgrimido en esos olvidados artículos, en defensa y vindicación de Artigas y de los Orientales.

Cabe la posibilidad de que Miguel Barreiro, ex secretario de Artigas en 1813 (seguro redactor del mismo, si nos atenemos a su estilo melancólico y patético inconfundible) y su delegado personal en 1816 ante el Gobierno de Montevideo, se hubiera encargado de reexhumarlo y enviarlo a la vecina orilla para lograr la opinión pública hermana y hacer variar la conducta de sus dirigentes unitarios. Puede haber estado en la línea montevideana de ese momento.

Luego el salto hasta Pintos y desde éste a Maeso, para desde entonces entrar a conformar el fundamento esencial de la "Patria Vieja".

Hoy configura testamento básico de la nacionalidad. Un verdadero símbolo que los escolares saben de memoria en sus pasajes virtuales, y en el que todos podemos calar hondo, afirmativamente por su abecé democrático.

3

que visteis rodar solo los escombros, y ruinas por vestigio de vuestra opulencia antigua: ellos forman la base del edificio augusto de la libertad." El ha enunciado el venerando dogma de la soberania del pueblo, que es el fundamento de nuestro sistema, contrario en todo a los principios de la potencia invasora. Las siguientes palabras alli mismo incluidas son los mejores garantes: mi autoridad emana de vosotros, y ella cesa por vuestra presencia soberana. Vosotros estais en el pleno goce de vuestros derechos. Ved ahi el fruto de mis ansias y desvelos, y ved ahi tambien todo el premio de mi afan: ahora en vosotros esta el conservarle."

La malicia siempre afanosa en nuestra comun destruccion hizo valer en estos pasados dias, no sé para que orden de procedimientos, la ocurrencia de hallarse en una guia de forasteros de España en los ultimos años entre el catalogo de brigadieres el Sor. D. Jose Artigas infiriendo de aqui con todo el veneno de que es capaz el doblez y la injusticia en el presente caso, de que es prudente recelar de que aquel general sea adicto, y este en buenas relaciones con el gabinete español, y de consiguiente el brasilense su aliado.

Este argumento ha sido despedazado por Omicron en la contestacion al general Pezuela, y el capitan Larrobla analogas en un todo á las que presto á repetidas insinuaciones del mariscal Elio, pero en mayor abundamiento ofrezco á V. en un caso identico su contestacion al representante Sarratea en su oficio de 17 de febrero de 1813 desde el paso de la arena. Si por aquellos gefes (habla de dos de la plaza sitiada) se me han hecho algunas proposiciones mi desprecio ha sido la contestacion...En

"El venerando dogma de la soberanía del pueblo: MI AUTORIDAD EMANA DE VOSOTROS, Y ELLA CESA POR VUESTRA PRESENCIA SOBERANA".



1764
En el Bicentenario de la fecha natalicia de
ARTIGAS
1964

Por ALFREDO R. CASTELLANOS

LA fecha del nacimiento de Artigas, —cuyo bicentenario se cumple y será celebrado en el presente año— no fue sabida exactamente hasta que en 1884 la dio a conocer el Dr. Carlos María Ramírez, publicando en el diario "La Razón" de Montevideo el texto de la partida de bautismo del Prócer.

Dicho texto habíale sido proporcionado, con la certificación correspondiente, por el Pbro. D. Rafael Yéregui, cura párroco de nuestra Iglesia Matriz, *en cuyos preciados libros parroquiales* hállase asentado aquel histórico documento.

Don Isidoro De María en su "Vida del Brigadier General D. José Gervasio Artigas", —publicada en 1860 en Gualeguaychú donde desempeñaba las funciones de vice-cónsul de nuestro país— afirmó que aquél había nacido en Montevideo en 1758; afirmación que repitieron, entre otros, Deodoro de Pascual, Antonio Díaz, y el propio De María al publicar, en 1879, el primer tomo de sus "Rasgos biográficos de hombres notables del Uruguay", con la sola variante de hacer aparecer a nuestro héroe como nacido en la vecina localidad de las Piedras.

En 1885, D. Justo Maeso al dar a publicidad en Montevideo la obra "El general Artigas y su época", expresábase en los siguientes términos:

"En la patria de Artigas nadie sabía hasta ahora ni el sitio verdadero *de su nacimiento, cuál era la ciudad* que debía honrarse con el hecho de haber recibido en ella el primer soplo de vida aquel grande hombre, ni mucho menos la verdadera fecha de su nacimiento".

"La mayor parte de los historiadores orientales afirmaban que nació en 1756 en el pueblito de las Piedras, jurisdicción del departamento de Montevideo, en cuyo curato se habría podido encontrar la fe de bautismo respectiva, a no haber sobrevenido, de-

clase, la desgracia de haberse quemado hace muchos años el archivo de aquella pequeña iglesia. Esta circunstancia bastó sin duda para hacer desistir de nuevas averiguaciones, quedando aceptados como indubitables aquellos informes, hasta que nos ha sido posible a nosotros, después de repetidas averiguaciones cerca de algunos señores curas de la Iglesia Matriz, descubrir la verdad en ambos casos, y destruir el error en que se ha estado hasta ahora".

"Merced, pues, a la bondad de los doctores Brid y Yéregui, hemos podido descubrir que el general Artigas nació el año de 1764 en la misma capital de Montevideo, indudablemente en la casa paterna sita en la esquina que forman hoy las calles de Washington y Pérez Castellano, cuyo terreno recibió en donación el año de 1726 el fundador de la familia, don Juan Antonio Artigas, natural de Zaragoza, uno de los primeros pobladores que al efecto vinieron de Buenos Aires".

"Considerando este hecho de bastante importancia, y como un honor más para esta ciudad, nos complacemos en reproducir a continuación la partida de bautismo que así lo acredita, **y que por primera vez,** —recalca Maeso— **se transcribe en letra de molde**".

A renglón seguido incluye la certificación del Pbro. Yéregui, expedida "a petición de parte interesada" el 10 de octubre de 1884, acerca de la partida de bautismo asentada en el correspondiente libro parroquial con fecha 21 de junio de 1764, que señala el día 19 del mismo mes y año como de nacimiento de nuestro Prócer.

Resulta sin embargo, pese a la categórica afirmación del señor Maeso, que un año antes de la publicación de su obra, —vale decir, en 1884,— el doctor Ramírez había publicado la misma partida, —según hemos visto anteriormente,— en el curso de la polémica periodística que sostuviera con un periódico bonaerense, cuyos artículos fueron recopilados en dicho año en un volumen de la "Biblioteca de Autores Uruguayos" editada por Barreiro y Ramos.

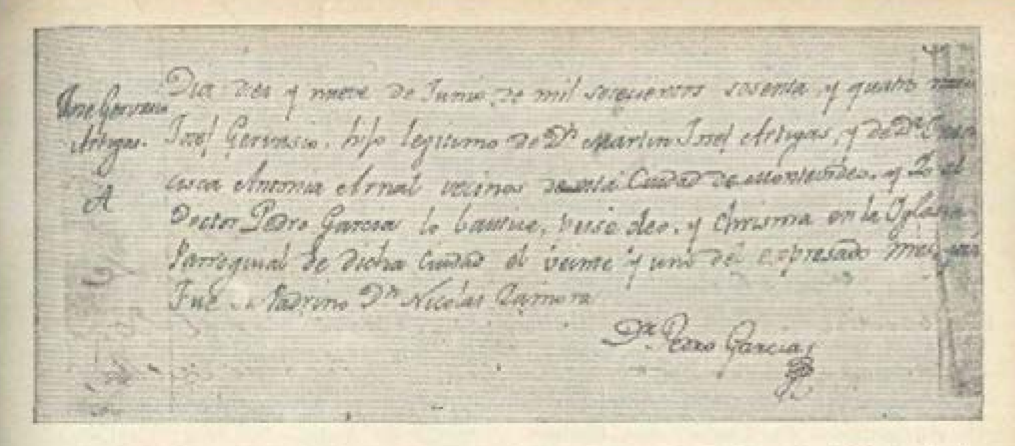
Lo singular del caso es que la partida bautismal publicada por el doctor Ramírez viene también certificada por el Pbro. Yéregui, pero con fecha noviembre 26 de 1884, a poco más de un mes después de la certificación análoga expedida al señor Maeso: si bien en el caso de aquella el texto es realmente "copia fiel del original", en tanto que la publicada por este último tiene algunas pequeñas variantes de forma, aunque no sustanciales, respecto del original, como ser el apelativo de la madre de Artigas que dice "Armas" en lugar de "Arnal".

Al tenor de las fechas mencionadas pareciera que el señor Maeso habría obtenido poco antes que el doctor Ramírez el dato acerca de la fecha de nacimiento de Artigas, si bien correspondería a este último la prioridad en cuanto a su publicación.

Quedaba en pie solamente el problema acerca del lugar de nacimiento del Prócer, que en las publicaciones de fines del siglo pasado hasta comienzos del presente, casi llegó a parangonarse con la cuestión acerca de la ciudad natal de Homero. . .

Don Juan J. Barbosa, que en 1855 desde las páginas de "La Nación" de Montevideo habíase ocupado de la nacionalidad de Artigas, rechazó con sólidos argumentos que éste hubiera nacido en Las Piedras, en artículo publicado en "El Bien Público" el 29 de octubre de 1884.

Esta cuestión renovóse en 1894, en que los señores Félix Polleri y Amaro Cúneo sostuvieron que Artigas había nacido en Pando y en el Sauce, respectivamente, fundándose para ello en que su padre D. Martín José Artigas había poseído tierras en una y otra



José Gervasio Artigas. A

Día diez y nueve de Junio de mil setecientos sesenta y quatro nació José Gervasio, hijo legítimo de Dn. Martín José Artigas, y de Da. Francisca Antonia Arnal vecinos de esta Ciudad de Montevideo, y Yo el Doctor Pedro García lo bauticé, puse óleo, y chrisma en la Yglesia Parroquial de dicha Ciudad el veinte y uno del expresado mes y año. Fue Padrino Dn. Nicolás Zamora.

Dr. Pedro García

Partida de bautismo de Artigas, asentada en el Libro Primero de Bautismo (f. 209 v.) de la Iglesia Matriz de Montevideo.

localidad. Los argumentos del señor Cúneo fueron recogidos por Orestes Araújo en su "Diccionario Geográfico del Uruguay" (1900), y posteriormente reeditados por aquél en un folleto titulado "Artigas" (1927).

Sin embargo, todos los elementos de juicio aportados hasta ahora por la investigación histórica permiten asegurar que Artigas nació en Montevideo, muy probablemente en casa de sus abuelos maternos D. Felipe Pascual y Da. María Rodríguez Camejo, sita en la esquina que actualmente forman las calles Colón y Cerrito; aunque esta última determinación hállase todavía sometida a juicio contradictorio...

La exacta determinación de la fecha natalicia de Artigas, efectuada —según hemos dicho— recién en 1884, dió origen a un nuevo hito en la efemeridología de nuestro Prócer, haciendo que las conmemoraciones públicas en su homenaje, —realizadas hasta entonces solamente los días 18 de mayo, aniversario de la batalla de Las Piedras, y 23 de setiembre, aniversario de su muerte,— se llevaran a cabo también los 19 de junio.

Esto último ocurrió por vez primera en forma pública y solemne en 1894, por iniciativa del doctor Ramón López Lomba, secretario del Comité organizador presidido por D. Fernando Torres.

La celebración consistió, en primer término, en una magnífica procesión cívica realizada por las calles de nuestra ciudad el día 19 de junio de dicho año.

La inmensa columna fue congregada en la calle 18 de Julio, entre las plazas de Cagancha y Artola, en la siguiente forma:

Entre aquella plaza y la calle Cuareim hallábase reunido el Comité organizador y otras comisiones varias; entre esta última calle y la de Yí hallábanse situadas las siguientes instituciones: Asociación de Estudiantes; Círculo de la Prensa; Club Uruguay; Asociación Rural del Uruguay, y Centro Comercial; entre las de Yí y Yaguarón, la Sociedad de Amigos de la Educación Popular; Club Católico; Jockey Club; Sociedad "Cristóbal Colón", y Liga Patriótica de la Enseñanza; entre las de Yaguarón y Ejido, el Conservatorio Nacional "La Lira"; Club "Francisco Bilbao"; Instituto Verdi; Parva Domus, y Asociación Fraternidad; entre las de Ejido y Médanos,

la Granja Escuela "Artigas"; Instituto Lavalleja; Liceo "Joaquín Suárez"; Club Progreso y la "Fraternal Uruguaya"; entre las de Médanos y Vázquez, el "Tiro y Gimnasio Montevideano"; los Jóvenes Cristianos; Unión Fraternal; Club "Bernardo Berro", y el Club "Defensa de Paysandú"; entre las de Vázquez y Tacuarembó, el Círculo Católico de Obreros; Club Nacional de Regatas; Club Ciclista y otras sociedades nacionales; entre las de Tacuarembó y Piedad (hoy Roxlo), la Agrupación de Ciudadanos Chilenos; Legionarios Garibaldinos; Asociación 1ª de Socorros Mutuos Española; "Nuova Stella d'Italia", y la Sociedad de Socorros Mutuos "Operai Italiani"; entre las de Piedad y Minas, la Sociedad de Socorros Mutuos Francesa; Sociedad "Patria e Lavoro"; Sociedad Patriótica Liberal Ticinese; "Circolo Napolitano", y otras sociedades extranjeras; de la calle Minas para afuera se agrupaban las secciones vecinales por orden de numeración.

Frente al Palacio de Gobierno, en la Plaza Independencia, se incorporarían a la columna en marcha los miembros del Poder Ejecutivo, presidente Idiarte Borda y sus ministros; en la Plaza Constitución, haría lo propio el Poder Legislativo; en la calle Sarandí, frente al Palacio de Justicia, lo harían los Tribunales superiores civiles; luego la Junta Económico- Administrativa, los Tribunales militares, y todo el personal superior de la administración pública.

La inmensa columna recorrió la calle 18 de Julio, desde la plaza de Cagancha hasta la plaza Independencia; luego las calles Sarandí, Colón, Wáshington, —para pasar frente a la que se suponía entonces casa natal de Artigas,— Pérez Castellano, Cerrito, Misiones, Piedras, Ciudadela, hasta la plaza Independencia donde se disolvió.

Por la noche hubo una hermosa velada en el Teatro Solís, donde hicieron uso de la palabra: Francisco Bauzá, José Espalter, Julio Magariños Roca y Evaristo Ciganda.

En ese mismo año 1894, Juan Luis y Juan Manuel Blanes daban la última pincelada a su grande óleo sobre la batalla de Las Piedras, existente en nuestro Museo Histórico Nacional, y era colocada en la plaza principal de San José la piedra fundamental del monumento a Artigas, que inaugurado en 1898 vino a ser el primero levantado en nuestro país en homenaje al primer Jefe de los Orientales.

EL PORQUE DE UN TRIUNFO
Y DE UNA CONSTANTE DEMANDA

Nuestro Almanaque también cumplió 50 años

LA EDICION DE 1963 CERRO ESE CICLO

Por JAIME G. FARELL

HAY trabajos, chicos o grandes, a los que no basta ponerles tiempo, hombres, dinero y toda clase de elementos necesarios para su desarrollo, para que éste sea feliz y triunfador y, a veces, ni siquiera continuado. Y hay trabajos, grandes o chicos, que, como por arte de magia, nacen, se mantienen, se desarrollan como con vida propia y cumplen cabalmente el ciclo de la niñez, la juventud y la plena maduración.

Este Almanaque nació en 1914 y es una prueba de nuestro aserto. Con la edición de 1963, cumplió 50 años de ininterrumpida aparición. Es, desde hace muchísimos años, una publicación impuesta en nuestro país, ansiosamente esperada, realmente codiciada en el mes de Enero de todos los años.

Nació en 1914, bajo el nombre de "Almanaque del Labrador", prohijado por la entonces Sección "Granizo" y por iniciativa de Don Juan C. Roldós, primer Gerente, en 1912, del Banco de Seguros. Formato y presentación modestos, fue acaso sólo un folleto que tenía, no obstante, 88 páginas. Las más recientes ediciones salieron con 384 páginas, pero varias de años anteriores llegaron a las 450 páginas.

Traía, naturalmente, el Almanaque para 1914, con su correspondiente santoral... Un Calendario Agrícola, mes por mes, con indicaciones y consejos para todas las actividades del agro. Un capítulo sobre "Labores de la Tierra"; unos consejos sencilla pero eficazmente redactados sobre el seguro, cubriendo los riesgos del granizo; y la lista de Agentes que, para este seguro, tenía y tiene el Banco en todo el país. Incorporaba unas pocas páginas de avisos especialmente referidos a implementos agrícolas, y abonos y remedios para la tierra.

El segundo número, ya viene con 160 páginas... Y con el Almanaque, por supuesto, y las otras secciones a que nos hemos referido y ya incorpora — en el 2º número, en 1915, un cuento de la extraordinaria pluma de Javier de Viana...! ¿De quién fue la iniciativa...? ¿De aquel Gerente Roldós o del Jefe de "Granizo" don Abayubá Barbot?

Se llamaba el cuento "Frente a Frente"... En 1916, "La herencia del tío Filemón".

Le adjudicamos —es una opinión— extraordinaria importancia a la incorporación de un trabajo literario (de naturaleza muy adecuada, por otra parte), por que marcó la ruta y aseguró la atracción posterior y definitiva lograda por el Almanaque del Banco de Seguros. Marcó la ruta, porque le alcanzó al poblador de nuestra campaña, unas páginas de lectura de esparcimiento, al lado de los temas que llamaríamos de interés material. Y aseguró la atracción posterior y definitiva lograda por el anuncio, porque de ahí en más, todas las ediciones fueron incorporando selecto y muy variado material de lectura; de estudio; de recreación; de provecho múltiple.

Se pensó —y se acertó— que si el vehículo de divulgaciones de interés concreto, llevaba además el atractivo de lectura seleccionada, su aceptación y utilidad tendría que ser mayor aún.

Apurando —y apretujando síntesis sobre síntesis, anotemos aquí que, de 2.000 ejemplares iniciales, se llegó a 60.000 en todos estos últimos años, cifra que sólo es límite en cuanto a la resolución del Banco sobre tiraje de cada edición,— no así en cuanto al interés de lectores de todo el país, puesto que ésta se agota a los breves días de su aparición.

Decimos más arriba que hay obras que, como por arte de magia, nacen, se mantienen y se desarrollan triunfantes. Tienen vida... Ahora se dice "tienen Angel...".

El Almanaque —para los que lo vimos "hacer" tantos años, fue uno de esos casos.

A través de 50 números —cincuenta años— muchas manos lo hicieron, muchas cabezas lo dirigieron, y muchos corazones palpitaron con su palpitar, hasta que la Imprenta entregaba el primer ejemplar "impreso y encuadernado"...

Fue y seguirá siendo, una publicación dinámica y no estática. Una publicación que cada año, con respecto al anterior, incorporaba (sin ser advertido mayormente) un veinte por ciento de novedades. Al cabo de varios años era "distinto" de los predecesores.

A las firmas de técnicos ya lucidas en trabajos de enjundia, sucedían nuevas; literatos de fuste, se renovaban o alternaban; el material gráfico de enseñanza, cada vez más pedagógico, más práctico; ediciones con hermosas páginas en colores reproduciendo nuestra flora y al año siguiente nuestra fauna; pájaros y flores cantados por nuestros más destacados poetas; sustitución de esa presentación, por fotografías artísticas y/o históricas.

Las carátulas constituyen otra demostración terminante de ese espíritu de constante renovarse. Vale la pena detenerse en este tema de "la tapa de este año": durante varios años le fue ofrecida a los artistas uruguayos, pintores, dibujantes, xilografistas, por el camino de amplios y claros concursos con buenos premios en metálico. Otro periodo correspondió a mostrar las grandes obras edilicias del Banco de Montevideo y en ciudades del Interior; otro, a temas históricos y, en las últimas ediciones, alternando con otros motivos, toda la escultura gaucha de Belloni y otros autores.

Y ahora este 1964, inicia la colección del segundo cincuentenario. Ha de ser cada día más brillante y más útil. Quedan todavía en el Banco quienes han dado muchos años pulmón e inspiración al Almanaque, actuando con gente joven que, además de capaz, siente el gusto de la marcha ascendente del otrora "Almanaque del Labrador"...



MOVIMIENTO DE LA JUVENTUD AGRARIA

Por el Esc. RAFAEL RUANO FOURNIER

El Movimiento de la Juventud Agraria, es una institución privada que funciona en el país desde *hace 17 años. La caracteriza su absoluto* distanciamiento de toda tendencia religiosa, política o filosófica. Podríamos decir que su finalidad primordial es educativa con respecto al medio rural. Educación informal se ha dado en llamar a ese tipo de actividades que en la misma acción se propone educar. Educar en los diversos sentidos: social, económico, cívico, manual, etc.

Así, congregando a grupos de ni*ños y escolares, o sea en la primera* edad entre 8 y 12 años, propicia entre ellos la formación de un "club". Ellos deben designar su comisión directiva, su líder, mediante elecciones; deben llevar actas de sus reuniones, dar cuenta a la central del Movimiento de sus actividades, etc. En ese lapso de tiempo que llamaríamos de

prueba en el sentido social, deben ser visitados por personal del Movimiento, para colaborar en sus inicios.

Luego que se ha visto que tienen ese sentido social y cierto dinamismo, se les invita a realizar los llamados "proyectos". Estos pueden ser de avicultura, cunicultura, tejeduría (las niñas), horticultura, sunicultura, etc. Cada grupo se nucleará de acuerdo a sus inclinaciones y previamente será examinado si está en condiciones de iniciar esos proyectos, ya que algunos de ellos requieren instalaciones aunque sea muy precarias, y ha de procurarse que nadie fracase en su intento. Este debe ser un propósito inquebrantable en toda actividad del Movimiento, para que no quede en la conciencia del niño o muchacho, una frustración en su acción dirigida en cierta manera, técnicamente, por mayores, es de inmensa importancia para dar fe al muchacho en su esfuerzo.

Debe expresarse que nada de lo que se envía a los clubes es a título gratuito o donativo. Cada club lleva una cuenta corriente con el Movimiento y cada muchacho la suya personal con el club. Allí se anotarán los importes de los pollitos, cerditas, o implementos (máquinas de coser o de tejer, etc.) y el socio del club, en cada venta de sus pollos, adultos, de lechones, etc., amortiza su cuenta y ello lo habilitará para realizar nuevos pedidos al Movimiento. Esto, como se comprenderá, logrará una formación económica en el chico o niña; un sentido de seriedad y de responsabilidad que lo irá formando para etapas ulteriores cuando llegue a hombre.

Los niños de ambos sexos, por lo general, amplían año a año sus respectivos "proyectos", siempre en la misma forma: dentro del club y observados por los visitadores del Movimiento. Se propende a que hagan fiestas dentro del club o fiestas interclubes, de tipo social, con recreaciones que les lleven algo de alegría sana y un sentido para traducir sus regocijos colectivamente; exposiciones de sus trabajos manuales y de los productos criados o cosechados por ellos, con el examen de los méritos de las distintas piezas expuestas.

Algo de interés ocurre con lo que podríamos llamar una formación hacia lo técnico. En los cultivos que hace el muchacho (alfalfa, papas, maíz, etc.), por intermedio de los ingenieros agrónomos de los servicios agronómicos del Estado, que prestan una muy eficaz colaboración, se le hacen indicaciones para el mejor éxito de sus cosechas: modos de preparar las tierras, fertilizaciones, selección de semillas. Lo mismo ocurre en los casos de enfermedades en sus criaderos. Se editan por el Movimiento, cartillas de tipo didáctico al alcance de sus socios jóvenes. Y con todo ello se logra que el muchacho crea en los recursos de la técnica moderna; y lo va preparando para que, de hombre, acuda al técnico ante sus dificultades. Creemos que en esta forma, preparamos nuevas generaciones al nivel de los requerimientos de una nueva edad que tendrá que vivir nuestra campaña.

A cierta altura o edad del muchacho (varón o niña), con la formación que ha tenido, se despertará su ambición por emprender una empresa de mayor volumen, buscando un buen resultado económico y también en esa etapa, el Movimiento lo asiste, con los préstamos de habilitación y así sucesivamente, hasta que llega el momento en que trata de conquistar su independencia económica: actúan entonces los "proyectos créditos supervisados". Este es el momento en que culminará la obra que, en lo individual, puede realizar el Movimiento a través de sus clubes. El Muchacho traza un plan de cultivo, cría o artesanía y por intermedio

del club, lo expone al Movimiento. Ya el líder tiene que haber dado su informe y será visitado por la persona más indicada al fin que él se proponga: agrónomo, profesor de la Universidad del Trabajo, veterinario, etc. Si todo se encuentra bien planeado o con los retoques que el plan haya merecido, el Movimiento le abre el crédito necesario (3, 4 hasta 7 mil pesos). Será visitado con frecuencia, especialmente en las etapas más difíciles *o más técnicas*.

Ha habido algún banco que abrió, en cierta conmemoración, algunos créditos a los muchachos. Debe expresarse que esos créditos fueron cubiertos en su totalidad, por los propios deudores y en su mayoría por el buen resultado que habían tenido en sus proyectos.

A propósito cabe recordar que, del total remitido a los clubes en 1961, por material y efectos, fue reintegrado el 71 %. Cifra realmente elevada, sobre todo si se tiene en cuenta que ha descendido constantemente el valor adquisitivo de nuestra moneda o sea que el muchacho al año siguiente necesitó más dinero para ejecutar el mismo proyecto. Y esto no debe ser el *ideal. El Muchacho no debe cubrir* íntegramente su deuda, pues lo natural es que amplíe su programa y requiera más dinero cada año.

¿Cómo soluciona el Movimiento sus finanzas?

Ya hemos expresado que el Mo-



Los programas de los Clubes Agrarios Juveniles abarcan la vida integ al del joven que reside en las zonas rurales, y estimulan el desarrollo de sus aptitudes vocacionales. La actividad de estos Clubes es orientada en la parte educacional y social, por sus líderes naturales, los maestros. La asistencia técnica es proporcionada por funcionarios del Departamento de Extensión de la Dirección de Agronomía, y en ocasiones por técnicos privados o productores pioneros de sus respectivas zonas. Jóvenes del Club "Nuevos Horizontes" de Parada Suarez, en el departamento de Soriano, exhiben borregos que presentaron al Concurso de Majadas Generales, que anualmente organiza la Sociedad Fomento Rural de Cardona.

vimiento de la Juventud Agraria es una institución privada. Por lo tanto tiene sus fondos propios que se los proporcionan sus socios con sus cuotas, donaciones que le hacen instituciones y personas que le apoyan y además cuenta con una contribución anual del Estado, que contribuye a esta obra patriótica con la suma de $ 100.000.

Pero su situación es siempre deficitaria frente a los muchos reclamos de su obra, pues si costosas son las piezas que los clubes reclaman: terneras, lechones, pollitos, plantas, semillas, máquinas de coser o de tejer, son también muy reclamados para completar su obra, los servicios asistenciales: visitadores, técnicos, traslados de líderes, conjunciones de socios o de dirigentes de clubes, etc.

Sus registros de socios están abiertos ampliamente a todos y si bien como hemos indicado, no debe haber donativos al niño socio, puede hacerse donaciones a los Clubes o al Movimiento directamente. Debemos así expresar que en estos momentos, el Movimiento, para incrementar los proyectos que piensan realizar sus muchachos, en cría de lanares, está requiriendo a ganaderos (y algunos ya han dado comienzo a sus donaciones) pequeños planteles, de 25 borregas generales y un carnerito. Se piensa, en algunos clubes que tienen posibilidades de disponer de predios de 2 hectáreas, preparar praderas, dividirlas, y explotar en forma racional y experimentalmente, esos planteles. Con ello se busca también dar ejemplo de procedimientos adelantados, no sólo a los menores de los clubes, sino también a los mayores.

Lo mismo en los proyectos de lechería, que hay varios y los demás, incluso máquinas de coser y de tejer, para las socias.

CLUBES AGRARIOS JUVENILES DEL MOVIMIENTO DE LA JUVENTUD AGRARIA

DEPARTAMENTO	DIRECCION POSTAL
Artigas	Club en Formación "Los Amigos" - Miguel Angel Yemini - Bella Unión, Dpto. de Artigas.
	Club "Itacumbú" Escuela Granja Nº 15 - Tomás Gomensoro, Dpto. de Artigas.
	Club "El Lucero" Escuela Granja Nº 33 - Javier de Viana, Dpto. de Artigas.
	Club "El Ceibo" Escuela Granja Nº 49 - Garzón 478, Dpto. de Artigas.
Canelones	Club en Formación - Escuela Rural Nº 92 - Sr. Director Silvio Galileo Magnone, Canelón Chico al Centro, Dpto. de Canelones.
	Club en Formación "Zapicán" - Escuela Rural Nº 65 - Las Piedras, Paso del Colorado, Dpto. de Canelones.
	Club en Formación "Armonía" - Pablo de María 1289 bis, Montevideo.
	Club "Colibrí" - Escuela Granja Nº 29 - Camino a la Cadena, Dpto. de Canelones.
	Club "Los Horneritos" - Escuela Granja Nº 41 - Cuchilla Cabo de Hornos, Miguez, Dpto. de Canelones.
	Club "La Promesa" - Escuela Rural Nº 67 - Estación Montes, Dpto. de Canelones.
	Club "Violeta II" - Escuela Rural Nº 133 - Solís Chico-Miguez, Dpto. de Canelones.
	Club "Ibirapitá" - Escuela Rural Nº 44 - Castellanos, Dpto. de Canelones. Mejor dirección: Montevideo, Centro de Investigaciones Agrícolas "Dr. A. Boerger" B. Mitre 1426, para el Dpto. de Canelones.
	Club "La Victoria" - Escuela Rural Nº 57 - San Ramón-Tala, Dpto. de Canelones. Mejor dirección: Montevideo, Centro de Investigaciones Agrícolas "Dr. A. Boerger" B. Mitre 1426, para el Dpto. de Canelones.
	Club "Los Horneros" - Escuela Rural Nº 82 - Costas del Colorado, por San Ramón - Dpto. de Canelones. Mejor dirección: Montevideo, Centro de Investigaciones Agrícolas "Dr. A. Boerger" B. Mitre 1426, para el Dpto. de Canelones.
	Club "La Abeja" - Granja Leghorn - Los Cerrillos, Dpto. de Canelones.

DEPARTAMENTO	DIRECCION POSTAL
Canelones	Club "Las Camelias" - Escuela Rural Nº 61 - Carretera a Cerrillos Kil. 33,500, Puente de Brujas, Dpto. de Canelones.
	Club "Juventud y Progreso" - Escuela Rural Nº 56 - Estación Castellanos, Dpto. de Canelones.
	Club "Siempre Viva" - Escuela Rural Nº 142 - Agencia H 29 - San Jacinto, Departamento de Canelones.
	Club "Abayubá" - Escuela Rural Nº 168 - Kmt. 33 Carretera a Las Brujas - Las Piedras, Dpto. de Canelones.
	Club en Formación "Unión Juvenil" - Escuela Rural Nº 19, Directora Sra. Mirta Gula de Delgado - El Cuadro, Dpto. de Canelones.
Cerro Largo	Club en Formación - Escuela Rural Nº 78 - Bañados de Medina, Dpto. de Cerro Largo.
Colonia	Club en Formación "El Sauzalito" - Delia Nancy Curutchet, Comercio Antón Bilet - Nueva Helvecia, Dpto. de Colonia.
	Club en Formación "Dr. Alberto Boerger" - Sociedad de Fomento Rural de Colonia Miguelete - Vía Cardoña, Dpto. de Colonia.
	Club "Progreso y Unión" - Escuela Granja Nº 41 - Agencia F 74 Km. 114, Ruta 1, Dpto. de Colonia.
	Club "El Picaflor" - Escuela Rural Nº 31 - Colonia Cosmopolita Tálice - Rosario, Dpto. de Colonia.
	Club "El Alelí" - Escuela Nº 21 - Colonia Cosmopolita, Vía Rosario, Dpto. Colonia.
	Club "Las Golondrinas" - Escuela Rural Nº 20 - Casa Salerno - El General, Departamento de Colonia.
	Club "Colegiales Unidos" - Escuela Granja Nº 83 - Casa Rocha - Real de San Carlos, Dpto. de Colonia.
	Club "Dámaso A. Larrañaga" - Escuela Rural Nº 36 - Cufré, Dpto. de Colonia.
	Club "Patria y Libertad" - Escuela Rural Nº 44 - Víboras, Vía Carmelo, Depto. de Colonia.
	Club "Los Jilgueros" - Escuela Rural Nº 61 - Agencia Ventura - Costas de Juan González (Vía Carmelo) Dpto. de Colonia.
	Club "Rosarito" - Escuela Rural Nº 12 - Costas del Rosario, Dpto. de Colonia.
	Club "Juventud Campesina" - Escuela Rural Nº 97 de Barrio Mendaña - Colonia Suiza, Dpto. de Colonia.
	Club "Buenos Amigos - At. Sr. Julio Montes de Oca - La Lagunita - Ombúes de Lavalle - Dpto. de Colonia.
	Club "Alegría de mi Escuela" - Agencia F 8, San Pedro - Piedra de los Indios, Dpto. de Colonia.
	Club "Paz y Unión" Escuela Rural Nº 57 - Agencia F 38 - Chileno (Por Carmelo) Dpto. de Colonia.
	Club "Mensajeros" - Escuela Rural Nº 60 - Colonia San Pedro, Dpto. de Colonia.
	Club "Flor de Ceibo" - Escuela Rural Nº 45 - Minuano, Dpto. de Colonia.
	Club "Juventud Helvética" - Escuela Rural Nº 84 - Barrio Concordia, Dpto. de Colonia.
	Club "Esperanza" - Escuela Granja Nº 79 - Paso de la Horqueta, Dpto. de Colonia.
	Club "Arroyitos" - Escuela Rural Nº 115 - Agencia F. 49 - San Juan-Paso del Hospital - Por Tarariras, Dpto. de Colonia.
	Club "Achalay" - Liceo Ombúes de Lavalle - Ombúes de Lavalle, Dpto. de Colonia.
	Club "Unión Granja" - Escuela Granja Nº 31 de Colonia Agraciada, Casillero Nº 2 - Nueva Palmira, Dpto. de Colonia.
Durazno	Club "Agrario Juvenil" - Escuela Rural Nº 74 - Sr. José A. Dinegri - Banco República - Sarandí del Yí - Durazno.
	Club "Batoví" - Joaquín Suárez 223, Durazno.
	Club "La Colmena" - Escuela Granja Nº 35 de Costas de Illescas - Sarandí del Yí, Dpto. de Durazno.
	Club "Amistad y Trabajo" - Escuela Granja Nº 13 - Rincón Sauce del Yí, Sarandí del Yí, Dpto de Durazno.
Flores	Club "En Marcha" - Escuela Granja Nº 13 - Puntas del Sauce, Arroyo Grande, Dpto. de Flores.
	Club "Renacimiento" - Escuela Rural Nº 32 - La Casilla, Dpto. de Flores.

DEPARTAMENTO	DIRECCION POSTAL
Florida	Club en Formación "Siempre Adelante" - Escuela Rural Nº 91 - Sauce del Yí, Departamento de Florida. Club en Formación "Pensamientos Unidos" - Escuela Rural Nº 43 - Estación Palermo, Dpto. de Florida. Club "Floridense" - Escuela Granja Nº 23 - Chacras de Florida, Dpto. de Florida. Club "Los Trigales" - Escuela Rural Nº 15 - La Escobilla - Fray Marcos, Dpto. de Florida. Mejor dirección: Montevideo. Centro de Investigaciones Agrícolas "Dr. A. Boerger" B. Mitre 1426, para el Dpto. de Florida. Club "Gaucha Tierra" - Escuela Rural Nº 27 de La Macana - Sierra 521, Florida. Club "Alegría y Esperanza" - Escuela Granja Nº 16 - Polanco del Yí, Dpto. de Florida.
Lavalleja	Club en Formación - Escuela Rural Nº 103 - Ag. LL 34 - Marco de los Reyes - Ma. L. Correa de Castaño, Dpto. de Lavalleja. Club en Formación - Escuela Nº 3 - Averías - Alba Pereiro Carrese - Pueblo Solís, Dpto. de Lavalleja. Club en Formación "Trabajo y Cultura" - Escuela Granja Nº 58 - Agencia LL 38 - Aguas Blancas, Dpto. de Lavalleja. Club en Formación "Horneros y Estrellas" - Escuela Rural Nº 25 - Agencia LL 70 - Paso de los Troncos, Dpto. de Lavalleja. Club "Trabaja y Canta" - Escuela Granja Nº 75 - Solís de Mataojo, Dpto. de Lavalleja. Club "El Cardenal" - Escuela Rural Nº 38 - Agencia LL 12 - Antonio Silva - Chanchos de Solís, Dpto. de Lavalleja. Club "Alegría" - Escuela Urbana Nº 14 - Poblado Colón, Dpto. de Lavalleja.
Maldonado	Club en Formación - Escuela Rural Nº 12 - Nelson Alonso - Los Ceibos, Dpto. de Maldonado. Club "Clarín del Este" - Escuela Granja Nº 24 de Pago de la Paja - Por San Carlos, Dpto. de Maldonado. Club "Serrano" - Escuela Urbana Nº 17 - Gregorio Aznarez, Dpto. de Maldonado. Club "Progreso" - Escuela Granja Nº 46 - Paso de las Talas, Dpto. de Maldonado.
Montevideo	Club en Formación "Ansina" - Camino Melilla 8191, Montevideo. Club "El Ruiseñor" - Escuela Rural Nº 35 - Tropa Vieja - Larrañaga 2887 ap. 24, Montevideo.
Paysandú	Club en Formación - Parada Esperanza - Rincón 1292, Paysandú. Club "Hogar Granja Artigas" - Uruguay 1122, Paysandú. Club "Niños Criadores del Pueblo Porvenir" - Escuela Granja Nº 74 - Pueblo Porvenir, Dpto. de Paysandú. Club en Formación "El Ceibal" - Sr. José Schultz - Banco Hipotecario, Paysandú.
Río Negro	Club en Formación - Nelly Renée Bartie - Bichadero, Young, Dpto. de Río Negro. *Club "Los Trigales" - Escuela Granja Nº 15 - Casa Arbiza K. 14 - Colonia Inglaterra*, Dpto. de Río Negro. Club "Las Margaritas" - Escuela Granja Nº 19 - Administración Colonia Tomás Berreta, Fray Bentos. Club "Los Zorzales" - Escuela Rural Nº 46 - Paso de la Laguna - Young, Dpto. de Río Negro.
Rivera	Club en Formación - Escuela Rural Nº 45 - Brasil 734, Rivera. Club "Surcos" - Escuela Granja Nº 40 - Fuente Oriente 869, Rivera. Club "Los Norteños" - Escuela Granja Nº 54 - Ituzaingó 465, Rivera. Club "Los Serranitos" - Escuela Granja Nº 37 - Agencia 0 46 - Puntas de Cuñapirú, *Dpto. de Rivera.*
Rocha	Club "Aleteos" - Escuela Granja Nº 11 - Chacras de Rocha, Sarandí 170, Rocha. Club "Rochense" - Escuela Granja Nº 11 - Chacras de Rocha - Sarandí 170, Rocha. Club "Rincón" Escuela Rural Nº 96 - Agencia M-69 Alférez, Dpto. de Rocha. Club "Liceales de Castillos" - Castillos, Dpto. de Rocha. Club en Formación "19 de Abril" - 19 de Abril, Dpto. de Rocha.

DEPARTAMENTO	DIRECCION POSTAL
Salto	Club en Formación "Progreso y Adelanto" - Escuela Rural Nº 66 - Colonia Tropiezo, Dpto. de Salto. Club en Formación - Escuela Granja Nº 54 - Ag. B 31 - Puntas de Valentín, Departamento de Salto. Club "Unión y Trabajo" - Escuela Rural Nº 69 - Colonia Harriague, Dpto. de Salto. Club "El Cardenal" - Escuela Nº 48 . Chacras de Constitución, Dpto. de Salto.
San José	Club en Formación "Uruguay" - Escuela Rural Nº 24 - Paso del Carretón, Dpto. de San José. Club en Formación "Los Zorzales" - Colonia Cesáreo Alonso Montaño - Puntas de Valdéz - Libertad, Dpto. de San José. Club en Formación - Esqueia Granja Nº 8 - Chamizo, Kmtro. 112, Ruta 3, Departamento de San José. Club "Espigas" - Escuela Nº 4 - Bella Vista, Dpto. de San José. Club "Juventud" - Escuela de 2º Grado Nº 47 - Estación Rodriguez, Dpto. de San José. Club "Los Chacreritos" - Escuela Granja Nº 17 - Colonia Italia - Pueblo Libertad, Dpto. de San José. Club "Los Horneros" - Escuela Rural Nº 11 - Cagancha - Rincón de Albano - Por Est. Rodriguez, Dpto. de San José. Club "El Churrinche" . Escuela Rural Nº 21 - Agencia G 69 - Comercio Bernardo - Cañada Grande, Dpto. de San José. Club "Orden y Progreso" - Escuela Rural Nº 81 - Comercio N. de León - Cerro de San José, Dpto. de San José. Club "El Amanecer" - Escuela Rural Nº 44 - Valdéz Chico - Por Villa Libertad, Departamento de San José.
Soriano	Club en Formación - Srta. Maestra Directora Escuela Rural Nº 81, Mercedes Chacón Acevedo - "El Aguila" - Por Palmitas, Dpto. de Soriano. Club "Amanecer" - Escuela Granja Nº 37 - Santa Catalina, Dpto. de Soriano. Club "Juventud Unida" - Escuela Rural Nº 59 - Colonia Concordia, Agencia E 54, Dpto. de Soriano. Club en Formación "Trabajo, Juventud y Progreso" - Escuela Rural Nº 23 - Cañada de Nieto, Dpto. de Soriano. Club en Formación "Nuevas Esperanzas" - Escuela Rural Nº 48 - Estación Risso - M. Directora Gloria Balado de Alemán - Dpto. de Soriano. Club "Juventud y Trabajo" - Escuela Granja Nº 52 - Colonia Larrañaga - Casa Schoepl, Dpto. de Soriano. Club "El Biraró" - Escuela Rural Nº 15 - Chacras de Dolores, Dpto. de Soriano. "Avi-Club Palmitas" - Escuela Granja Nº 47 . Palmitas, Dpto. de Soriano. Club "Tabaré" - Escuela Rural Nº 44 - Estación Egaña, Dpto. de Soriano. Club "Afanes" - Escuela Rural Nº 67 - Parada Olivera, Dpto. de Soriano. Club "Las Acacias" - Escuela Rural Nº 75 - Por Santa Catalina - Ampl. Col. Larrañaga, Dpto. de Soriano. Club "Nuevos Horizontes" - Escuela Rural Nº 17 . Parada Suárez, Dpto. de Soriano.
Tacuarembó	Club en Formación - Sra. Fanny A. de Riguelleme - Escuela Rural Nº 15 - Artigas 105, Tacuarembó. Club "Lavalleja" - Escuela Rural Nº 26 - Kmtro. 383 - Ruta 5 - Paso de Bonilla, Dpto. de Tacuarembó. Club "Floreciendo" . Escuela Granja Nº 57 - Zapará, Dpto. de Tacuarembó. Club "José Artigas" - Escuela Nº 107 - Pueblo de los Furtados, Dpto. de Tacuarembó. Club "Tubichas" - Escuela Rural Nº 41 - Picada de Quirino, Emp. Alejandro Ansina Dpto. de Tacuarembó.
Treinta y Tres	Club en Formación - Sr. Director del Liceo de Treinta y Tres, James Poole - Dpto. de Treinta y Tres. Club "Porvenir" - Escuela Granja Nº 39 - La Calera, Dpto. de Treinta y Tres.



UN VIAJECITO FRUCTIFERO

(Cuento popular)

Por SERAFIN J. GARCIA

AL promediar cierto caluroso día de febrero, Juan el Zorro marchaba a tranco lento y con una mayúscula pereza rumbo a la pulpería del Tatú, donde pensaba comer alguna cosita —siempre que se la fiaran, por supuesto— y echarse luego a dormir la siesta bajo la enramada.

De tanto en tanto deteníase para tomar resuello y observar el camino, con la esperanza de que apareciera alguien cuya compañía hiciérale menos penoso y aburrido el viaje. Pero, de horizonte a horizonte, reinaba una absoluta soledad. Diríase que él era el único viviente capaz de atreverse a desafiar aquel tremendo solazo veraniego. Ni siquiera el Mangangá, ni la Chicharra, ni el mismísimo Lagarto, partidarios acérrimos de la estación estival, parecían dispuestos, por lo visto, a calcinarse en semejante horno.

Un corpulento canelón que se erguía a la vera del camino hízole apretar el paso, ávido por aprovechar el manchoncito de sombra que aquel árbol solitario arrojaba sobre el amarillento pasto. Y una vez acogido a la hospitalidad de tan inesperado oasis, empezó a lamentarse de su suerte en tono quejumbroso, acezando de continuo y con un palmo de lengua fuera de la boca, lo que le daba cierta semejanza con su pariente y enemigo el Perro.

—¡Pucha que es cosa triste ser pobre! —decía—. Si yo tuviera la mitá de la plata mal habida que tiene ese animal del Tigre, por ejemplo, no me vería áhura en la necesidad de dir a patacón hasta la pulpería, pues no habría de faltarme algún birlochecito o sopanda con güena capota pa escurrirle el bulto al sol. En fin... Nada se gana con quejarse al santo botón, canejo. "Cada cual muerde con los dientes que tiene", decía un Bagre, y no le había tocao ni una ráiz en el reparto.

Luego de pronunciar tales palabras,

que no obstante su tono pesimista demostraban, con sobrada elocuencia, que nuestro héroe no había perdido todavía su buen humor característico, lanzó un profundo suspiro y se sentó junto al tronco del canelón, dispuesto a fumar sin prisa un cigarro mientras recuperaba energías para reanudar la marcha.

En eso estaba, cuando oyó de improviso un ruido procedente del camino. Y al levantar la vista advirtió, con la alegría que es de imaginarse, que se acercaba chirriando una carreta de amplio y flamante toldo, muy conocida en el pago por ser de propiedad del Tigre, el cual acostumbraba a utilizarla para trasladar a su estancia mercaderías de dudosa procedencia.

Apareado al vehículo, con la picana cimbreando amenazadora sobre el lomo de los pacientes bueyes y el pucho inmóvil en un costado del hocico, avanzaba con cara de muy pocos amigos el prepotente felino.

—¿Qué andará carretiando este Uñas Largas con semejante solazo? —preguntóse Juan—. Algo robao, en fija, como todo lo que tiene. Si le pido que me lleve hasta la pulpería me va a decir que no, seguramente, pues no ha de querer que le vichen el cuerpo del delito, valga el dicho preferido de ese albitrario del Sargento Perro. Viá tener que usar una treta que siempre me ha resultao.

Y avanzando hasta el centro del camino se tendió allí largo a largo, fingiéndose muerto con la habilidad con que sólo él era capaz de hacerlo.

Cuando el Tigre llegó allí y vio aquel bulto inmóvil, detúvose sorprendido, se apeó, y con el pingo de la rienda acercóse a reconocerlo.

—Pero si es ese cachafaz del Zorro —murmuró sin el menor asomo de compasión—. Se habrá muerto de algún pasmo de sol, carculo yo... Güeno, dispués de todo es mejor que así hayga sido. Tarde o temprano me iba a ver en la obligación de partirle la crisma de un mangazo. Y aunque motivos de sobra tendría pa dijuntiarlo, siempre algún cargo'e concencia me quedaría, es claro, porque uno al fin y al cabo no es ningún desalmao, aunque así lo hagan crer las aparencias...

Empujó hacia un costado del camino el cuerpo de Juan, que escuchaba con ansiedad cada una de sus palabras, y se dispuso a proseguir su viaje. Pero de pronto se le ocurrió una idea:

—El cuero de este desvergonzao puede servirme p'algo. Lo levantaré en la carreta y me lo llevaré pa las casas, ande mi capataz el Cuervo, a cambio'e la carniza, que aunque flaca y catinguienta le risultará un manjar a ese cochino, lo cueriará como sólo él sabe hacerlo.

Tras estas reflexiones, alzó entre sus poderosas garras el supuesto cadáver y lo arrojó sin miramiento alguno al interior del vehículo.

Aunque con los huesos doloridos a causa del violento golpe, Juan permaneció con los ojos cerrados y sin mover siquiera un músculo durante largo rato. Después, al advertir que la carreta reanudaba su marcha y escuchar nuevamente las palabrotas con que el Tigre obsequiaba a sus bueyes, mientras les hundía sin lástima en el lomo el clavo de la picana, el muy ladino del Zorro fue entreabriendo cautelosamente los párpados a fin de echar un vistazo en su redor y hacerse cargo de la situación en que se hallaba.

Entonces, con la sorpresa y alegría que es de suponer, constató que la carga que llevaba el felino era una treintena de gordísimos Pavos, que sofocados por el intenso calor no hacían otra cosa que abrir el pico y las alas, como si así pudieran defenderse de la alta temperatura reinante.

Al darse cuenta las aves de que el Zorro estaba vivo, se apretujaron entre sí instintivamente. Y ya iba una

de ellas a dar la voz de alarma cuando Juan, chistándole suavemente para impedir que gritara, dijo con su elocuencia habitual:

—¡Pschl... ¡Pschl... No hagan barullo si en algo aprecean la vida, mis estimados y simpáticos plumíferos. ¿Es que acaso no saben ustedes la suerte que los espera cuando lleguen a la estancia de ese pícaro, que seguramente los habrá robao por áhi, como acostumbra a hacer con todo lo que encuentra al alcance de sus garras?

El que parecía el caudillo de los Pavos juzgó necesaria entonces una explicación:

—Que nos robó es verdá, no lo negamos —dijo—, porque nosotros éramos propiedá de un Gato Montés muy rico, que vive del otro lao del arroyo. Pero dice que nos trai pa sacar cría con unas Pavitas finas y muy güenas mozas que tiene en su corral...

—Pa meterlos en el horno y comérselos asaos a tuitos los ha tráido ese ladrón. Y ustedes, haciendo honor al nombre que por algo les han puesto, cayeron en la zoncera'e crerle sus mentiras. Pero entuavía están a tiempo de salvar el pellejo si hacen lo que les digo.

Asustado de veras al oír tales palabras, preguntó entonces el Pavo principal:

—¿Y qué tenemos que hacer?

—Es la cosa más fácil. Yo los voy agarrando y tirando de a uno p'ajuera'e la carreta, siempre que me prometan no gritar, porque si el Tigre llega a descubrirnos ninguno de nosotros contará el cuento. Cuando haiga tirao al último de ustedes me largaré al suelo yo también y los llevaré hasta un maizal que hay aquí cerca, y ande podrán ponerse buchones, pues carculo que trairán hambre atrasada...

—Ya lo creo. ¿Y dispués?

—Dispués... que cada uno agarre pal rumbo que se le antoje, ya que nada hay en este mundo que valga lo que la libertá, ¿no les parece?

—Claro que sí, amigazo.

—¿Trato hecho, entonces?

—Trato hecho.

Antes de que los Pavos se arrepintieran Juan los fue arrojando uno tras otro del vehículo, teniendo buen cuidado, eso sí, de apretarles previamente la nuca contra uno de los gruesos bulones de la parte exterior, sin que los demás advirtieran la maniobra.

Luego de lanzar el último, saltó él también al camino y se fue muy orondo a recoger el fructífero botín, que esa misma tarde vendió a buen precio al Tatú —el cual había anexado una fonda a su pulpería—, pero no sin reservar para sí las dos aves más gordas.

Mientras tanto el Tigre continuaba viaje rumbo a su estancia, sin sospechar ni remotamente lo que había ocurrido. Y cuáles no serían su sorpresa y su rabia cuando, al llegar al galpón, advirtió la jugarreta de que había sido víctima y leyó, entre rugido y rugido, el billete que le dejara Juan dentro de la carreta, y que estaba concebido en estos términos:

"Estimado don Tigre:

Su vieja y mala costumbre de querer aprovecharlo todo lo perdió una vez más. ¿Pa qué demonios le iba a servir mi cuero en caso'e que rialmente yo hubiera estirao la pata? En cambio a mí me vienen como cáidos del cielo estos Pavos que usté tuvo la bondá de tráirme dende tan lejos, y que, no es por ofenderlo, me parece que jueron mal habidos.

Un abrazo de quien mucho lo aprecea,

JUAN".

APUNTES SOBRE COOPERATIVISMO

Por JUAN EDMUNDO MILLER

HACE dos años nos sorprendió gratamente el anuncio de que en la Universidad de la República (aulas de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales) se dictaría un curso sobre cooperativismo. Asistimos al mismo, en carácter de oyentes, confundiéndonos con los jóvenes estudiosos que siguieron el ciclo con verdadera ansiedad. El disertante fue un joven abogado, de reconocida versación y talento: el Dr. Jorge Lagarmilla. En siete clases —que fueron iniciadas con palabras previas a cargo del Decano Doctor Juan Carlos Patrón— el conferencista ilustró al auditorio sobre la vasta trayectoria cumplida por el cooperativismo en su constante evolución a través de todas las épocas. El hecho de que hubiera acontecido episodio de tanta magnitud, nos inclinó a pensar en el porvenir del sistema, puesto que el haber llegado el cooperativismo a la Universidad, máxima expresión de cultura, equivalía a una batalla ganada en la gran revolución pacífica por la solidaridad y el bienestar de los seres humanos.

I - ORIGENES EN EL RIO DE LA PLATA

Inmigrantes Alemanes y Franceses fueron los pioneros del cooperativismo en el Río de la Plata, hacia finales del pasado siglo. Panaderías y cooperativas de consumo resultaron los primeros ensayos, de vida muy precaria. El principio era el de "contado" en renglones esenciales para la subsistencia, conforme a las directrices de los tejedores Ingleses de Rochdale que en 1844 sentaron las bases del sistema que hoy día ha evolucionado en formas integrales en todo el Universo. La doctrina tuvo en el Dr. Juan Bautista Justo el verdadero maestro de la generación a la cual pertenezco. Su gran planteo fue el de la vivienda sana, higiénica y barata, en propiedad de los cooperadores. Fundó "EL HOGAR" y venciendo oposiciones hasta de gobernantes de la época puso en marcha este primer ensayo. El Doctor Justo, que abandonó su profesión de médico cirujano para dedicarse por entero a la política de ideas, con plataformas y planes concretos en materia económica, social y cultural, fue el fundador del Partido Socialista Argentino, de fisonomía auténticamente democrática, dentro del más absoluto respeto al régimen republicano. Sus libros y folletos, principalmente "Teoría y Práctica de la Historia", fueron los grandes manuales para ilustrar a la juventud de quienes leíamos, al par, a dos grandes maestros del siglo XX: José Enrique Rodó y José Ingenieros. En el Uruguay, el cooperativismo de consumo data de comienzos del presente siglo, con asiento en Fray Bentos y Juan L. Lacaze. Hasta hace muy pocos años hablábamos solamente de cooperativas de consumo. La palabra producción y crédito estaban muy en la nebulosa. Los progresos en este sentido, entre nosotros, empezaremos a percibirlos en los últimos tres lustros. De ahí que resulte sorprendente la realidad actual del cooperativismo en el Uruguay y Argentina, en todos los órdenes de actividad.

II — EL MUTUALISMO

Hace un largo siglo, residentes españoles e italianos introdujeron en el Uruguay *una forma de solidaridad* cooperativa, denominándola de "Socorros Mutuos". Al principio de tipo *benéfico, fue evolucionando hasta llegar* a lo que en 1934, un joven médico sociólogo, prematuramente desaparecido a los 39 años de edad, el Dr. Carlos María Fosalba, tipificó como **"cooperativas de consumo sanitario"** oponiendo a dicho sistema el de **"cooperativa de producción sanitaria"**. Su plan de crear el Centro de Asistencia dentro del Sindicato Médico del Uruguay, cristalizó entre nosotros el primero de Julio de 1935, representando hoy día la entidad mutual más poderosa del Uruguay, con singular prestigio en nuestro Continente. La diferencia entre ambos sistemas consiste en que mientras *en las unas el que dirije es el* **socio consumidor** y el contratado es el técnico **productor de salud**, en las otras el que dirije es el técnico (productor) y el que consume es el **abonado** (y *no socio*).

Nadie puede dudar de que estas formas de cooperativismo representan *un invalorable aliado del Estado para* preservar y conservar la salud de nuestro pueblo, sin cuya existencia nuestra morbilidad y mortalidad sería superior a la actual, por cuanto el Estado no tiene capacidad para afrontar esta sagrada defensa de la salud de la comunidad.

Y nadie puede dudar de que la presencia de la cooperativa de producción sanitaria trajo como resultado el mejoramiento del técnico (desde el punto de vista económico), y desde el punto de vista de ajustes administrativos en las cooperativas de consumo sanitario, pues de no haber ocurrido esto el desplazamiento de *sus socios hubiera resultado de mayores* proporciones del sector consumo al sector producción.

III — EL CONSUMO

Es público y notorio que el cooperativismo de consumo ha ido en constante progreso, abarcando sectores muy variados en nuestro medio, pero sin encuadrarse en el temperamento predicado por el Doctor Justo o su discípulo y contemporáneo, esa eminente personalidad que hay en el Doctor Emilio Frugoni, que puso su *alta elocuencia y sabiduría, hace medio* siglo, al servicio de los ideales de los tejedores ingleses.

Sostenía el Dr. Justo "la cooperación libre" oponiéndose a las cooperativas gremiales. Creía que las instituciones cooperativas deben ser de matrícula abierta, principio que hoy vemos ganar camino en algunas cooperativas de reparticiones públicas que operan por cifras millonarias y han abierto sus registros a sectores de otras ramas del comercio o la industria privada, computándose entre estos habilitados a inscribirse a difusoras de radiotelefonía y empresas periodísticas.

Pero lo que no ha encontrado eco *ha sido una de las preocupaciones* del consagrado maestro, esto es: el principio del contado, que educa en el *ahorro al cooperador, lo obliga a* comprar lo indispensable y evita burocracia en las cooperativas que impide abatir los costos administrativos, en detrimento de la baratura del artículo.

IV — LAS FEDERACIONES. LO AGROPECUARIO

Dejamos reseñada la existencia de una Federación Uruguaya de Cooperativas de Consumo (FUCC) (que las agrupa a todas); la existencia de una Federación de Cooperativas de Producción o Trabajo y una Federación Nacional de Cooperativas Agropecuarias (FENACOA), como organismos de segundo grado y la Unión Nacional del Cooperativismo Uruguayo (UNCU), que involucra, en institución de tercer grado, a estos tres organismos de segundo grado. Con esto damos una idea de que el Uruguay posee en el momento presente una poderoza fuerza coperativa en marcha (1). Y entramos, internándonos brevemente, en lo que, para nosotros, significa el baluarte del porvenir para impulsar al Uruguay hacia destinos de esplendor, en un ciclo bastante breve. Nos referimos a las Cooperativas Agropecuarias. FENACOA fue creada el 10 de Febrero de 1956 por 17 cooperativas agropecuarias, con un total de 4714 establecimientos rurales. En la actualidad registra alrededor de 100 cooperativas, con un volumen de cerca de veinticinco mil establecimientos rurales afiliados, lo cual supone casi el tercio del número total de establecimientos rurales existentes, conforme a los censos agropecuarios que se cumplen cada cinco años.

El volumen de sus operaciones por cifras millonarias en importaciones y exportaciones, ha puesto de relieve su gravitación en la economía nacional. Se anuncian, para aplicarse en un ciclo de 5 años (1963/68) planes de largo alcance, comprendiendo alumbramientos de agua, mejora de pasturas, forestación y procesamientos industriales de la producción agropecuaria. Para dicha gestión cuenta con los recursos indispensables (más de cien millones de pesos en una primera etapa). FENACOA inauguró el 21 de Febrero de 1959 su Banco de Producción y Consumo que lleva ya habilitadas ocho Sucursales en el Interior.

V — LA FEDERACION ARTIGUISTA

En el orden Continental, hasta hace poco, eran conocidas una Liga Cooperativa en los Estados Unidos de Norte América y una Federación de Cooperativas de los países del Caribe. En Sudamérica la vinculación de nuestras cooperativas era solamente del orden moral. Hace poco (en Febrero de este año), se realizó en el Parque Hotel de Montevideo el Congreso de las Cooperativas de América, quedando constituida la OCA (Organización de las Cooperativas de América), que ha fijado su primera Sede en Puerto Rico. En dichas circunstancias, por iniciativa de Uruguay y Brasil, los países Sudamericanos suscribieron un compromiso de crear la Federación Sudamericana de Cooperativas. Esto, en nuestro entender, consagraría, por otro conducto, el ideal Artiguista proclamado en 1815 para su frustrada Liga Federal. El pensamiento del prócer de hacer del Uruguay y varias Provincias Argentinas una Confederación de pueblos, recibe ahora, por el ideal cooperativo que ha encarnado en la conciencia de nuestros pobladores, un espaldarazo de consecuencias realmente fecundas para las generaciones.

(1) Las dos primeras se rigen por la ley 10.761 del 15/8/46 y la última por la ley 10.008 del 5/4/41.

Nos colocan, pues, los ligeros apuntes precedentes, ante perspectivas muy alentadoras, para una patriótica cruzada educativa, como estuvo en el pensamiento de algunos precursores del sistema (Dr. Eduardo Acevedo, Dr. José F. Arias, Profesores Maggiolo y Ferreiro, Ing. Ag. Carlos Praderi y Cesar Mayo Gutierrez entre otros), que pugnaron desde sus diversos estadios por la incorporación de la doctrina cooperativa en los organismos que los tuvieron por creadores o abanderados (Facultad de Agronomía, Universidad del Trabajo, Movimiento de la Juventud Agraria, Escuelas Granja, Comisión Nacional de Fomento Rural e Instituto Nacional de Colonización (2). Existe ya un principio de preparación espiritual en grandes núcleos cooperados, como serían más de medio millón de personas en el mutualismo, más de cuatrocientos mil en los órdenes del cooperativismo de consumo, trabajo y agropecuario. Esto nos daría, sin ma*yores esfuerzos de cálculos, un ter*cio de la población total estimada en el Uruguay. Y esto sería, prácticamente, desde el punto de vista del adulto. En cuanto al joven, adoles*cente y niño, los escenarios son real*mente espléndidos, al punto de que ninguna nación hermana del Continente Americano (incluso los EE.UU. de Norte América), están en condiciones como lo estamos nosotros, para un impetuoso y rápido desenvolvimiento cooperativo. Basta citar para el joven y adolescente nuestras escuelas industriales y agrarias, los liceos y el Movimiento de la Juventud Agraria, de gran repercusión en nuestra campaña; y desde el punto de vista del niño, contamos con la es*cuela primaria que parece haber to*mado ya, como bandera, en proporciones muy alentadoras, la lección viva ante el niño del sistema cooperativo y el ejercicio del mismo mediante cooperativas escolares que están prosperando y multiplicándose en márgenes respetables.

Desde el punto de vista de la docencia popular, debemos anotar, asimismo, el movimiento nacional que desde hace más de diez años se desarrolla en todo el territorio del país. Se denomina éste, cruzada pro huertas familiares y en algunas regiones ha dado testimonio de verdaderos ejemplos de procedimientos cooperativos. Se encuentra el Uruguay, en síntesis y en esta hora, ante un despertar del viejo ideal de los tejedores de Rochdale que arrancó, al maestro Charles Gide, *aquella* notable oración cuando al inaugurarse el Museo Coóperativo en el propio lugar donde este naciera (Callejón del Sapo), el 24 de Diciembre de 1844, *expresó:*

"Toda religión tiene su leyenda, sus santos y sus lugares de peregrinación. Y la cooperación los tiene también, porque es una religión. Tiene sus 28 apóstoles que no fueron pescadores sino tejedores. Tiene su cuna en Toad Lane, donde ha nacido la víspera de navidad. Ella tendrá ahora su museo en el que se expondrán sus reliquias y donde largas caravanas de peregrinos llegados de tantos países distintos, como los que se dirijen a Roma, vendrán, si no a arrodillarse por lo menos a recogerse en la contemplación de la obra más grandiosa que haya surgido de manos obreras. Es aquí donde fue plantada la primera bellota de la encina que hoy cubre con sus gigantescas ramas el mundo entero".

(2) En nuestro libro "CORTANDO CAMPO" (tercera parte, "Los entes autónomos cimientos de nuestra economía", páginas 312, 317 y 320, ediciones 1947 y 1950), abordamos el tema cooperativo, en su aspecto agropecuario, expresando que "*LOS ENTES AUTONOMOS DEBERAN DEFINIRSE* EN EL FUTURO COMO EL INSTRUMENTO DE ENLACE PARA FOMENTAR EN EL PAIS LA NORMA COOPERATIVA" ..... "PARA QUE EN LA CONVIVENCIA AMABLE DE LA COOPERACION QUE HOY ESTA EN PAÑALES EN NUESTRO MEDIO, SE PASE DEL ESTADO DE EGOISMO GENERADO POR LA COMPETENCIA, A ESE ESTADO DE GENEROSIDAD EN LA CONVIVENCIA HUMANA QUE LLEVA EN SUS ENTRAÑAS COMO FERMENTO SOLIDARIO LA SUBLIME DOCTRINA DE LA COOPERACION".

Delmira Agustini nació en Montevideo el 24 de octubre de 1886; Enrique Job Reyes en Florida, el 11 de mayo de 1885. Se casaron el 14 de agosto de 1913. La muerte de ambos se produjo el 6 de julio de 1914. Se habían conocido en marzo de 1908. En el año anterior (1907) ella había publicado "El Libro Blanco"; en 1910, apareció "Cantos de la Mañana"; en 1913, "Los Cálices Vacíos", o selección de su obra hecha por la autora. En 1924, apareció "El Rosario de Eros", antología póstuma. Luego, la edición de sus "Poesías Completas" (Losada S. A. - B. A.) con un notable estudio previo de Alberto Zum Felde.

Delmira Agustini

por LEONARDO TUSO

"Amigos del Arte", benemérita institución de cultura, con Clara Silva en la presidencia, tuvo el acierto de organizar una exposición evocativa en torno de la memoria de Delmira Agustini, con motivo del cincuentenario de la edición de "Los Cálices Vacíos". Cooperó, con documentación y objetos del ámbito de la poetisa, el "Instituto Nacional de Investigaciones y Archivos Literarios" que dirige Roberto Ibáñez.

Fuera tarea digna de atención la de escrutar, uno a uno, esos testimonios; pero, no cabría en el designio de este trabajo. Por lo mismo, tendremos que ceñirnos a un enfoque particular del personaje, tomando estrictamente algunos de los materiales que ilustren la tesis sustentada. Por anticipado, sabemos que ha de ser omitida la referencia a más de una pieza merecedora de estudio. Así lo impone la limitación del espacio.

Para situarnos, comencemos por citar, de una página sustancial de Alberto Zum Felde, que encabezó el catálogo de la referida muestra, algunos conceptos que coinciden con la doctrina expuesta, por el mismo autor, con su acostumbrada pericia, en el prólogo de las "Poesías Completas" (Editorial Losada, B. A.).

"*No entenderían a Delmira Agustini* —afirma el crítico sagaz— *quienes la tomaran como una poetisa simplemente erótica. Eso sería juzgarla no sólo superficialmente sino de modo vulgar. La significación original de su poesía — aquello que la categoriza — es el sentido subliminal de su erotismo*". Y puntualiza, más adelante: "*La autora de "Los Cálices Vacíos" es una introvertida fatal, una pasional subjetiva, una amante onírica; todo su erotismo es sueño; por eso es poesía*".

Tal doctrina nos proporciona una pista valedera para vislumbrar la personalidad de Delmira, considerándola preferentemente por sus frutos. Pero, si aspiramos a penetrar en el sujeto de esa obra, tomándolo como objeto de nuestro análisis, es menester detenerse en algunos datos de ese rico venero psicológico.

Todo intento biográfico que desestime esa prolijidad quedará al margen de lo fundamental; de lo que realmente hace de esa poetisa un personaje singular de la literatura contemporánea.

En Delmira, coexistieron dispares inclinaciones y posibilidades. Fue esa creadora exaltada, posesa, que sus composiciones capitales presentan con un esplendente ropaje verbal y rítmico. Y, por debajo de tal exterioridad sonora, tuvo una terrestre carnadura, saludable y ávida, que animó la necesidad poética con un tor-

bellino de vitales humores. De ellos, nacieron esos estados de radiante lucidez, que se vierten, con trazos de afiebrada caligrafía, en "un *tempestuoso arrebato de libertad*", *como* lo describiera Nietzsche.

No siempre la receptora del celeste envío queda en arúspice de pasionales palomas. A veces, con *rutina* menos encumbradora, el impulso resta en la estatura del instinto, que no logra encender más alta llama. Se anega en la placidez de lo cotidiano y hace compatible el encendimiento de Delmira, que suele mostrarse como sagrada enajenación, con un noviazgo de caseras tolerancias. Hay, en él, las consuetudinarias alternativas que matizan el vínculo y no lo dejan pre-*cipitar demasiado pronto en el has*tío. Pero, a su alrededor, se van amontonando los escombros del ensueño, de los cuales emerge un humazo de nostalgia, detrás de cuyo velo Delmira columbra el amor según lo disfrutan peligrosos fantasmas.

El hombre de negocios, apenas mayor que la poetisa, se adentra en ese oculto universo, sin saberlo, fascinado por la atracción de una mujer de opulenta belleza que, a pesar de su estro casi infernal, lo acoge con *las maneras convencionales de la* muchacha que extiende su mano a un *pretendiente*. Así, *entre formalidades* caseras, sometiéndose a un proceso de regulada intimidad, la pareja parece estabilizar su unión.

La correspondencia de Delmira con su prometido transparenta esa inserción en la "normalidad" de la época. La semántica amatoria de la escritora está ausente en esas cartas. En las postales de moda, se patentiza la adaptación a un régimen *de convivencia que podría simbolizar*se en el modelador "corset". Algún *arranque de retrospectivos celos* o un rasgo de coquetería, no trasuntan una ternura que nunca asomó. Si un acercamiento se insinúa, es el que impulsan contenidos apetencias.

Mientras de tal modo se conduce *la Delmira* que no tiene tratos con la gloria, consintiendo en acomodar su *temple a cánones que la dividen*, imponiéndole tan humana duplicidad, contra ella, dentro de ella, acusándola, recriminándole esa derrota inferiorizante, está el "daimonión" socrático, que le reclama una rebeldía que la yerga por sobre la renuncia que *la deforma* .

De ahí su angustia, que un día *podrá llegar a ser repugnancia. Sien*te que debe escoger entre ese no*viazgo de legisladas satisfacciones y* todo lo que implica su vocación de arte, impuesta por los estallidos del inconsciente, que no se acallan con los besos furtivos y las clandestinas caricias del domesticado connubio.

Porque anda la poetisa, nada menos, que en *la misión de articular*, en no sencilla armonía, el amor que se *expresa con las cifradas palabras del* sentimiento y la coincidencia que se recoge en sensaciones, sin que ésta, por ferviente, anule la frágil existencia de aquél.

No son estas páginas ocasión para dilucidar si es viable tal empresa, que toca con las lindes del milagro. Baste con establecer que, en la *crisis* que sobrellevó *Delmira en los meses* anteriores y posteriores a su casamiento, *tuvo lugar no desdeñable el contraste* entre una realidad equívoca, predispuesta para todas las decepciones, y el constante llamado que colma la psiquis de artificiosas escapatorias.

Así veremos, más adelante, cómo la decepción del tálamo, que no invalida del todo, sin embargo, fisiológicos reencuentros, halla desquite en un *tramposo efugio, cuyo desarrollo* epistolar permite la catarsis de un resentimiento que sólo *puede ser des*cargado mediando otro lazo amato-

rio. La poetisa no llegó a dominar una tercera y necesaria dimensión: la del plano intelectual. La estructura corpórea vigorosa y el alma propensa a las más tiránicas pulsiones, no dejaron desenvolverse las demandas del espíritu, sin duda también contrariadas por la formación de "la Nena", que cultivó artes "de adorno" y no tuvo espacio para la inquietud filosófica, ni siquiera por la vía de una acendrada devoción religiosa.

Esa ausencia de juicio concreto sobre su devenir, que se dilata entre el noviazgo ortodoxo con el rematador y el turbión de las quemantes estrofas, cuyo mérito le depara calificadas amistades, gravitó sin duda para conducirla, como si llevara los ojos vendados, hasta el final de inmolación.

No puede sorprender, pues, que se hicieran presentes, en medio de esa confusión, algunas figuras de dispar influencia, en cierto modo "cómplices", que la ayudan a defenderse de la vulgaridad del medio a la vez que, por sus cualidades, la precipitan más hondo en su abismo de poeta. Aprende, con ellos, las fórmulas de un mundo mágico, en el cual se celebran los ritos que tantalizan su descontento.

Entre esos visitantes, hay dos que obtienen particular jerarquía, por distintos motivos. Uno es André Giot de Badet, un joven con reminiscencias de Oscar Wilde, que escribe en francés y dispone el vestuario de la madre "chez Mme. Carrau" —Ituzaingó y Rincón— o dibuja el adornado sombrero que confecciona la "Maison Plaisant" —Sarandí casi Treinta y Tres. Hace detener el charolado "cupé" a la puerta de Delmira y la conduce a su parque de Colón, contagiándole sus satánicos efluvios, en medio del asentimiento, quizás no del todo concorde, de una familia pueblerina, que acepta sin convicción la convocatoria que la fama le hace a la hija asombrosa.

Ella lo quiere de veras a su amigo extravagante. Lo ve como "un artista exquisito, que produce, todo él, la inefable impresión de una lágrima engarzada en una sonrisa". Así le dedica, "fraternalmente", uno de sus mejores retratos.

Es otro lenguaje el que corre en las cartas a Enrique Job Reyes.

"*Recién te has ido y no veo el momento en que vuelvas a curar a la nena, enferma del alma por tu culpa ¡malo! Te juro, mi Enrique, que nunca he sufrido como en este momento...*". Epistolario sin sorpresas, ha de tener su contrapartida, que da la clave de lo escondido. Más precisamente: que la esboza, con trazos que es menester descifrar.

Ya no se trata del adolescente cuyas confidencias pudieron ser diabólica noticia de un territorio vedado. Ni de compartir la premeditada insolencia del "dandy" equívoco, que escandaliza a una ciudad burlando lo que ella tiene aún de aldea.

Ahora, el "petimetre", inofensivo pese a su jactancia, cede la plaza nada menos que a Don Juan, el enviado de una tentación que no se ha de satisfacer jamás. El que —al decir experto de José Ingenieros,— "ama el amor"; el que — como lo advirtió Leopoldo Lugones,— "nunca enamoró sin estar enamorado". A su manera, es obvio acusarlo, con el artificio del gesto suficiente y la maña del saboreador contumaz.

Alvaro Armando Vasseur, Angel Falco, Roberto de las Carreras, ese mismo Alberto Zum Felde que será, después, insuperable informante sobre Delmira, malgrado la prestancia varonil de cada uno, quizás por próximos, acaso por no rodearse de estratégicas evoluciones galantes, no son los destinatarios de la aventura mental que emprenderá la poetisa, en las vísperas mismas de su casamiento, ya sellado de infortunio. "*Se puede sostener que las víctimas neuróticas de los matrimonios infelices, han obtenido lo que buscaban inconscientemente. No hay*

víctimas inocentes en el cementerio marital" —proclama Edmund Bergler, en su "Psicoanálisis del Escritor"—.

Toca asumir a Manuel Ugarte, en la *plenitud de su prestigio de intelectual* andariego, un papel principal en el desvío de una Delmira que siente el acucioso mandato de ser **ella** integralmente, buscando otro plano para su efusión y para su desplazamiento social.

Es ducho el escritor en tales empresas. El hongo aristocrático, los guantes apretados con el bastón de fina empuñadura, el terno de británico *modelo, acompasan con un estilo* de elegancia que alcanza al tarjetón, donde campea el nombre valorizado en letras azules de relieve. Todos los detalles son recursos del cauteloso seductor —hábil como aquel descripto por Kieerkegard— que se ensaña con la no precavida ingenuidad y la romancesca cursilería hogareña de Delmira.

Fascinada por el caballero de pluma, ella recibe sus medidas intrusiones. Y él remite esquelas como ésta: "*Muy admirada amiga: Una invitación de Vd. es una bondad de los dioses. A las 4 y media estaré en su casa. Beso su mano*"... Otra: *Mi admirada amiga: Acabo de llegar a Buenos Aires de regreso de mi jira y leo en el tren, antes de llegar a la estación, la noticia de su bello gesto de altivez y de libertad. Vd. imagina mi emoción porque sabe la estimación altísima que por Vd. tengo. Escríbame dos líneas, presente mis homenajes a su mamá a quien tanto recuerdo siempre, saludo a su padre y déjeme que le estreche largamente las dos manos. Manuel Urgate. Pozos 47*". Nada falta en la táctica del invasor, que explota un instante en que la dama está en contienda, para ofrecerle su brazo. La familia cae dentro de la operación envolvente.

Y *Delmira responde en pliegos de* papel madera, con viñetas japonesas: "*Mi querido amigo: Recibí su carta. ¿Seré mala en el fondo? Me ha dado una extraña alegría su confesión de estar en derrota... ¿Porqué? Lo quiero bien, daría de mi dicha para hacer la suya...*". *Y acepta el mimo:* "*Mis manos en las suyas*"...

Más tarde, agudiza el canje, en otro envío similar:... "*Sí; dejo mis manos en las suyas y lloro, lloro largamente, mi querido amigo. ¿Porqué no está V. aquí? La vida es cruel. No se imagina...*"

No es fácil recuperar —en precisas fechas— el ritmo cronológico de ese intercambio. El azar que entrevera cuartillas y fortunas, nos entrega mezcladas otras cartas. Que declaran, por ejemplo: "*Enrique mío: ¡Cada vez se me hace más largo el tiempo! Vivo soñando en el día que nos veamos. Ahora, tengo la esperanza de que será muy pronto...*" Agrega, líneas adelante: "*¿Porqué me dices, en tu última carta, que no te olvide? ¿Crees acaso que eso sea posible...? ¿No sabes que en la ausencia te quiero más, si es posible...?* La tinta ha conservado nítidamente esos interrogantes. Y los borrosos trazos de lápiz de una misiva confirman: "*Enrique mío: Quiéreme siempre así como me dices. ¡Es tan divino quererse mucho, mucho y por toda la vida! Me parece que es esa toda la felicidad de la tierra. Nosotros nos querremos así siempre, verdad? Para mí es más fácil morir que olvidar, y para tí lo mismo... No es cierto, mi Enrique? Ya ya* **no quiero** *dudar más porque me hace mucho mal, y parece que se quiere mejor cuanto menos se duda*".

Son las frases de las prometidas, que caben en todos los idilios. No hay metáforas. No es la imaginación la que dicta. Es el Yo de cada día, con sus sencillos menesteres y su vocación de estabilidad. Tampoco, el afán de renombre, con el verbo acicalado que *lo respalda*. La mujer, el hombre, *la* perspectiva conyugal: eso es todo.

Y, entre tanto, Delmira recibe un retrato. Es el de Manuel Ugarte, con su atuendo de circunstancias. Los

guantes ocupan su sitio. La dedicatoria reza: "*Al poeta que ha evocado en mi corazón más hondas e imborrables sensaciones, a la señorita Delmira Agustini, respetuosamente*". La fecha justifica la mesura del ofertorio: agosto 13 de 1913. Es la víspera —exactamente— del enlace de Delmira con Enrique Job Reyes, del cual será testigo con Juan Zorrilla de San Martín. Esa presencia tiene una sustancia no calificada definitivamente; pero, que envuelve la atmósfera de la boda en un aura de sesgados hallazgos. Esa tercería implica una travesura con fáusticos relumbrones, en medio de los fraques negros y el albear de las pecheras de plancha, muy acordes con el vestuario de las matronas que circundan a los recién casados, tras los cuales, en fotográfica perpetuación, se vió a Manuel Ugarte, enhiesto el mostacho y chispeante la mirada.

Lo que importa es que la convivencia conyugal dura tres semanas. —"*Por fin he huido de la vulgaridad*" — habría exclamado, en la casa paterna, la fugitiva. Allí, recogió la frase Pozzo Ardizzi, el veterano cronista.

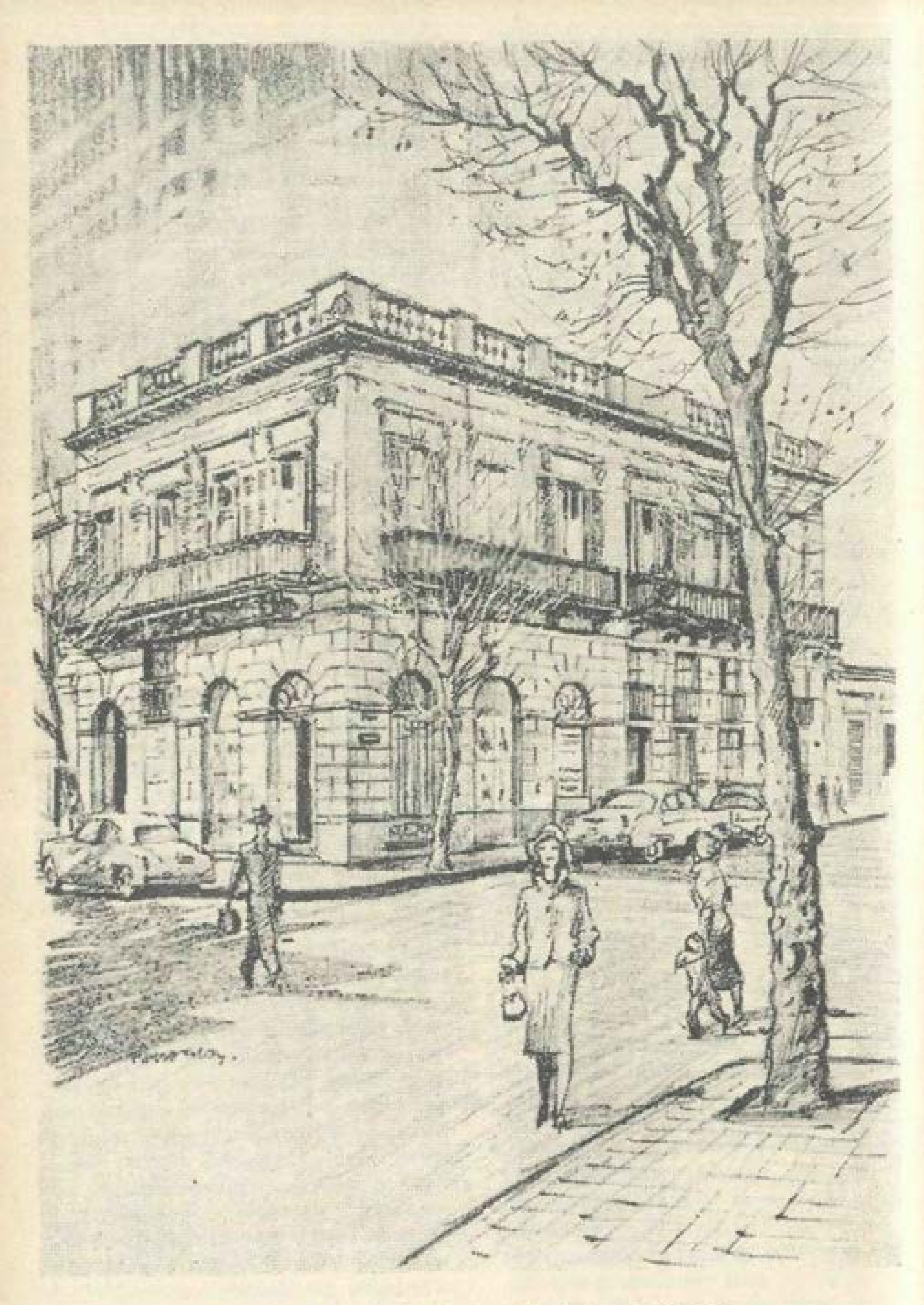
Y Ofelia Machado Bonet, que tan prolijo examen ha hecho de cuanto atañe a Delmira en su libro sobre la poetisa, ratifica —en parecidos términos— esa manifestación: "*No puedo soportar más tanta vulgaridad*".

Dejó a Enrique una carta de despedida. La hermana de Reyes la recordó ante la autora recién citada: "*Me voy sin ninguna fuerza exterior. Yo sola tomo esta resolución irrevocable. No te digo que insistas, porque si insistieras ante mí te empequeñecerías ante tu propia dignidad de hombre, que sé que es grande. No debemos vernos más. Yo tomo esta resolución para evitar el disgusto de la despedida. No sé como decirte que no te preocupes absolutamente por cualquier cosa mía que quieras disponer; nadie en el mundo lo sabrá. Te jura aquella que te quiso tanto y que hoy se aleja de ti, impulsada por el destino, que es invariable*".

Nuevamente, hallamos el léxico adusto, sin estremecimientos, pese al significado de la decisión que se comunica. La distancia entre ese lenguaje y el que señala a Delmira ante el futuro es categórica. Empero, según versiones fundadas, hubo por entonces y después, tarjetas que "trastornaban" a Reyes, incapaz de volar entre esas nubes de contrasentidos: "*Si no vamos a ser felices, es preferible morir juntitos*". El diminutivo empequeñece la resolución; la coloca en el tono de ese nexo vacilante y turbio. Otro día, el llamado — por su entrañable sinceridad —sacude al destinatario: "*Tengo hambre de verte*". Y Delmira no exagera.

En su personalidad, se daba una simbiosis muy frecuente por cierto. Su caso fue excepcional por la aptitud de entrega literaria de cuanto en ella se gestaba. Lo que nutría cada una de las facetas de su personalidad era, de cierto, el influjo único de su temperamento, que siempre es "primario, congénito y constitucional"— como lo destaca Pittaluga— y que imprime a la actividad del sistema nervioso central también —del cerebro— un sello, un signo específico de su potencial nativo, en las tendencias, en las disposiciones y aptitudes, en la rapidez o la tardanza de las reacciones, en la palidez o la exhuberancia de la creación de imágenes, en la decisión o en el titubeo de los actos de volición".

El maestro eminente formula, de inmediato, una advertencia que nos resulta útil: "En sus formas más abstractas —en cuanto es puro "pensar"—, el temperamento no tiene presa sobre la mente. No es que el "modo de pensar" de cada uno no dependa en alguna medida de la estructura temperamental del ser; pero el mecanismo "lógico" es el mismo en todas las personas normales; es decir, dentro de los límites de la normalidad".



Casa donde falleció Delmira Agustini. Andes esq. Colonia

Así ocurre con Delmira. Cuando razona, en una actitud que no la caracteriza —en el más pristino sentido de este vocablo—, está constreñida dentro de su época y su medio. Habla con precisión que puede ser cruel. En cambio, cuando cede a su temperamento, se extravía porque pretende conciliar lo que la sangre dicta a sus células, con la carga instintiva que transporta, con ideales concepciones, arbitrariamente despojadas de toda viscosidad materialista.

Y, como para agravar más aún esa íntima controversia, lo físico —o lo fisiológico— se desprende, por un lado, en aparente sublimación, que canta sin satisfacerse y que busca un galán cumplido para disfrutar con él de ese amor perfecto, y por otro se allana al abrazo conyugal, aunque lo deteste tan pronto se culmina, como antes admitió el noviazgo adocenado, con sus coqueteos lugareños y sus convencionales etapas, mientras los versos escalaban otras cimas de empinados goces.

Pero, esa diversificación no sólo es patrimonio de Delmira. Lo que con ella acontece es que su irrupción en una topología familiar tan estática como la suya, proyectada enseguida a un ámbito montevideano detenido en el término de la pasada centuria, estaba predispuesta para resonar con timbres de escándalo. Y, luego, su biografía desmenuzada con policial crueldad, muestra —como en una preparación microscópica—, el trasfondo de una vida cuyos entretelones interesan, puesto que son los del escenario giratorio donde se movió la excepcional protagonista.

Esos cortes histológicos de un confuso pretérito, coloreados ya por las tintas del mito, nos permiten avizorar una grieta escindente entre el Yo y la Sombra que todos comportamos —según el esquema de Erich Neumann — pero que, en el caso de Delmira, se plantea con llamativa perspectiva histórica, con rango de ejemplo típico, porque lo dignifica una producción poética no frecuente y porque la autora concluye en trágica muerte, que cierra un rápido ciclo pronto deformado por la leyenda, sobre el panorama de jornadas especialmente aptas para subrayar el fenómeno.

El mismo psicólogo nos explica que "la Persona, la máscara, aquello que uno vale y lo que parece en oposición a su verdadero ser individual, corresponde al ajuste de las exigencias de la época, del medio, de la comunidad. Es el vestido y el disfraz, la coraza y el uniforme en el cual y tras el cual el individuo se oculta, harto a menudo no sólo ante el mundo, sino también ante sí mismo. Es la "actitud" tras la cual permanece invisible lo extraño y lo oscuro, lo desviado y lo misterioso, conjugados con lo fantástico".

Pensemos en el equipo educador que asedió la infancia de Delmira, quien no tuvo la evasión escolar y maduró, hasta donde pudo, en el restricto círculo de los maestros y profesores de domiciliaria actuación; y columbremos su paisaje circundante, con las primeras instancias amatorias, bajo la vigilancia materna, hasta físicamente imponente.

Si la niña prosperó en precoces rendimientos intelectuales, la adolescente tuvo que padecer una tremenda carencia, tanto más aguda cuanto más desarrollo alcanzaban los poderes que restallan en su estro, escape relampagueante cuyo estrépito se oculta en la nocturna soledad.

El hogar admite ese contenido explosivo; pero, desea canalizarlo hacia la notoriedad, tomando los honores sin quemarse en la hoguera cuyas chispas alumbran el apellido. Y Delmira forja, en ese recóndito fuego, no la vida integral que debió pertenecerle, sino una pueril correría de colegiala que hace novillos, cuya única malicia se vierte en imaginarias traiciones contra su cuidada doncellez.

Esa distorsión la desfibra. La priva de ser auténtica. "Esas seudo-soluciones —enseña Merleau Ponty tratando de *"La Estructura del Comportamiento"*— se reconocen en que el ser del hombre jamás coincide en ellas con lo que dice, con lo que piensa, e incluso con lo que hace". Pero, tal premisa compromete otra: la de que toda integración humana implica que "ni lo psiquico respecto de lo vital, ni lo espiritual respecto de lo psíquico, pueden ser tratados como sustancias o mundos nuevos. Un hombre normal no es un cuerpo portador de ciertos instintos autónomos, unido a una "vida psicológica" definida por ciertos procesos característicos —placer y dolor, emoción, asociación de ideas— y dominado por un espíritu que desplegaría sus actos propios sobre esa infraestructura"— *aclara el técnico.* Y su advertencia es aplicable al problema de Delmira, víctima de su propia descomposición existencial, asfixiada de inhibiciones y cantando —a la vez— el regusto de sus ansiosos desvelos amatorios, dentro de una dinámica penosamente dispensiva.

Sirvan tales acotaciones como proemio del capítulo que iniciamos, transcribiendo el borrador de una carta, cuya fecha debió no ser distante de la separación formal de Delmira de su esposo, si no hemos de suponer que fue anterior. Está dirigida a Manuel Ugarte: *"Su carta me ha hecho casi más mal que su silencio. Yo creía que V. me interpretaba mejor. Estoy cierta de no haberle dicho en mi* **arabesco literario** *una sola cosa que no fuera verdad. Y lo más raro del caso es que protesto de sus palabras y en el fondo tal vez le doy la razón. Es cierto, yo no he sido absolutamente sincera con V. Pero, piense V. que hay sinceridades difíciles. Ese ligerísimo velo artístico era casi necesario... Piense V. lo que yo debo* **adivinar** *y* **decir.** *Piense V. que todo lo que yo le he dicho y le digo se podría condensar en dos palabras. En dos palabras que pueden ser las más dulces, las más simples, o las más difíciles y dolorosas... Piense V.* **que esas dos palabras que yo pude en conciencia decirle** *al otro día de conocerlo, han debido ahogarse en mis labios ya que no en mi alma. Para ser absolutamente sincera yo debí decirlas; yo debí decirle que V. hizo el tormento de mi noche de bodas y de mi absurda luna de miel... Lo que pudo ser a la larga una novela humorística, se convirtió en tragedia. Lo que yo sufría aquella noche no podré decírselo nunca. Entré a la sala como a un sepulcro, sin más consuelo que el de pensar que lo vería. Mientras me vestían pregunté no sé cuantas veces si había llegado. Podría contarle todos mis gestos aquella noche... La única mirada conciente que tuve, el único saludo inoportuno que inicié fueron para V. Tuve un relámpago de felicidad. Me pareció un momento que V. me miraba y me comprendía. Que su espíritu estaba bien cerca del mío entre toda aquella gente molesta. Después, entre besos y saludos, lo único que yo esperaba era su mano. Lo único que yo deseaba era tenerlo cerca un momento. El momento del retrato... Y después sufrir hasta que me despedí de V. Y después sufrir más, sufrir lo indecible... V., sin saberlo, sacudió mi vida. Yo pude decirle que todo esto era en mí nuevo, terrible y delicioso. Yo no esperaba nada; yo no podía esperar nada que no fuera amargo de este sentimiento, y la voluptuosidad más fuerte de mi vida ha sido hundirme en él. Yo sabía que V. venía para irse dejándome la tristeza del recuerdo y nada más. Y yo prefería eso, y prefiero el sueño de lo que pudo ser a todas las realidades en que V. no vibre. Yo debía decirle todo eso, y más, para ser absolutamente sincera. Pero entre otras cosas, he tenido miedo de descubrirme muy en el fondo, una de esas pobres almas débiles enteramente rendidas al amor. Imagine V. esa miseria frente a su sonrisa un poquito irónica de pode-*

roso... Y yo que he sabido sonreír tan irónicamente como V....".

Hay una línea en blanco en el original, casi sin enmiendas, escrito al correr del lápiz, que es en manos de Delmira instrumento predilecto de registro de sus creaciones.

"Ya está dicho —prosigue—. Si después de todo esto vuelve V. a acusarme de engañadora y sutil, yo lo acusaré simplemente de mal intérprete sentimental. Nunca le acusaría de nada peor. Ni esperaría a que la brisa de primavera **me trajera perfumes de allá para escribirle sin saber porqué".**

Hay otra línea en blanco. El subrayado pertenece al texto transcripto y parece aludir a alguna frase de Ugarte. La despedida es una confesión: *"Y conste que me siento íntimamente herida".*

Hubo, pues, una correspondencia post-matrimonial de Delmira con su admirador. La carta reproducida lo prueba; pero, además, configura concretamente la situación descripta en un poema:

"¡Soñé divinas cosas!...
Una sonrisa tuya me despertó, paréseme...
¡Y no siento mis alas!...
¿Mis alas?...
*—Yo las **vi** deshacerse entre mis brazos...*
¡Era como un deshielo!"

Ella —niña solitaria, adolescente sin oportunidad de transmisión— había supuesto una elemental armonía, que no se cumplió. No era plácida sino vibrante.

"...Y se besaban hondo, ¡hasta morderse el alma!
¡Ah! los cuerpos cedieron, más los almas trenzadas
son el más intrincado nudo que nunca fue..."

Esa aspiración de totalidad la quebranta irreparablemente.

"Imagina mi amor, amor que quiere
vida imposible, vida sobrehumana,
tú que sabes si pesan, si consumen
alma y sueños de olimpo en carne humana".

Otras veces, en el vespertino aislamiento que era su refugio, ella clamaba:

"Ven a mí: mente a mente;
ven a mí: ¡cuerpo a cuerpo!"

No es difícil aprehender, en tales invocaciones, ese anotado anhelo de integralidad, que tal vez se pudo imaginar complacido en la consolidación del vínculo "abstracto" con el escritor argentino; pero, también, resulta viable descubrir la aceptación del ímpetu directo que atrae los sexos hacia la emboscada de la especie:

"A veces ¡toda! soy alma;
y a veces ¡toda! soy cuerpo".

De la selva de conjuros y protestas, emergen así los factores de la concepción poética de reconocido valor, por una vertiente, y del drama que concluye en sangre, por la otra.

Delmira, que quiso encerrar, en el coraje de una sola pasión, todo el empuje de sus femeninas potencias, tuvo que falsificar su vida, para caber en su medio y en su tiempo. Dejó un testamento lírico que se ha convertido en evangelio de multitud de mujeres; de todas las que, como ella, se han estremecido ante el misterio de amar *"con alma fúlgida y carne sombría".*

Se había contemplado "en el profundo espejo del deseo" y había temblado, inclinada sobre sí misma, del horror de su sima. Pero, esa audacia fue su consagración. Ernst Kris, en "Psicoanálisis y Arte", puntualiza: "En su obra el artista utiliza la inspiración: su inconsciente produce pensamientos a los que él permite llegar a la conciencia toda vez que se presenten bajo un disfraz estético". Las rojas máscaras de Delmira estaban predispuestas para investir fúnebre vestidura.

"Gloria al amor sombrío,
como la muerte pudre y ennoblece:
tú me lo des, Dios mío!"

El desdoblamiento de su personalidad implicaba inmenso riesgo. Tan afinado

criterio en la materia como el de Carlos Vaz Ferreira, según lo expone Ofelia Machado Bonet en su nutrido volumen, lo advirtió de manera indubitable: "Parecióle poder comprobar en ella una separación, un estado de casi absoluta incomunicación entre la creadora poética y la persona de la vida cotidiana, como si estuvieran ambas en casillas psicológicas aparte. Su personalidad normal se dijera que era invadida de pronto por un estado extraño, demoniaco en el sentido espiritual clásico de la expresión, que se ausentaba dejándola sólo con sus modos, su lenguaje habitual. En la conversación no podía, así, percibirse nada que siquiera la distinguiese de lo normal". Es la opinión del filósofo, que devela una realidad, cuya etiología andaba persiguiendo Freud por los mismos años: "Los impulsos de las fantasías son deseos insatisfechos; cada fantasía independiente significa el cumplimiento de un deseo, y mejora la realidad insatisfactoria. Los deseos que impelen al ensueño son de carácter erótico o ambicioso".

En Delmira, en "la Nena" —doble ficción que se aprieta sin combinarse en la mezcla de una personalidad enigmática— con temores ancestrales de pecado y vertiginosas alucinaciones concuspicentes, por ese mismo doblez irremediable, está predispuesta la protagonista de la tragedia que cierra su novelesco periplo.

"Quiso convertir al marido en un amante" — comentó la hermana de Reyes, simplificando algo mucho más entreverado. El esposo trata en vano de poner orden en aquella trama, para él inexplicable. Ese estado de ruptura incompleta fue, de seguro, proclive a la exacerbación de los celos, en una historia que merecía el talento evocativo de Proust. Si recordamos la carta dirigida a Ugarte y volvemos a Delmira, con su avasalladora belleza, a la desdichada habitación que Reyes alquila para recibirla, asociando a tales imágenes las que iluminan la poesía de Delmira, podemos empezar a comprender.

Entre el tránsito de la vida de cada día al éxtasis y de la sensual embriaguez a la negación de la muerte, pudo intercalarse el rostro gris de la náusea. Y, acaso, esa opacidad interpuesta ya otras veces, en iguales circunstancias, entre ambos, determinó la eclosión del acto que venía gestándose desde la primera tentativa de que fueran "los hechizados brazos, cuatro raíces de una raza nueva".

"*Pedirás al fuego de mi cuerpo*
el agua fresca y pura de mi alma"...

El vaticinio fue, sin duda, cierto. La respuesta a la solicitud no era posible en ese trance, impregnado de la inexorable tristeza de una duplicada frustración.

Ignoramos el postrer diálogo, si lo hubo. Quizá, sólo habló —paradojalmente— el silencio; ese encapuchado enemigo, cuya intriga es más irreparable que el más duro de los agravios expresos, en trances como aquel en que Delmira pereció. Esa criatura cuyo martirio puede ser referido, sin violencia, a un postulado que continúa preocupando a multitud de mujeres, medio siglo después: el de la suprema unidad del amor, en todos sus grados y estratos, según el apotegma de Giovanni Papini, quien —parafraseando a Cristo— aconsejó dar "al cuerpo lo que es del cuerpo y al alma lo que es del alma".

Con mayor precisión dogmática, lo ha enseñado Joaquín Xirau: "Sólo mediante la íntima convivencia espiritual que el amor supone y alimenta, la relación sexual llega a ser una relación personal".

He aquí lo que Delmira presintió. Lo que fue prédica en su vida y razón de su muerte. Por eso, el femenino reconocimiento ha hecho, de sus versos, un mensaje de esperanza o de necesaria y consolada conformidad.

LA VOZ DE NUESTRAS SECCIONES

INCENDIOS

RESULTA DE IMPORTANCIA FUNDAMENTAL LA ACTUALIZACION DE LOS SEGUROS DE INCENDIO



Constituye una necesidad impostergable para el Asegurado mantener sus Seguros de Incendio permanentemente actualizados, por sumas acordes con los valores reales de los bienes en riesgo.

Es de conocimiento general que últimamente se ha operado un alza extraordinaria en cuanto a valores de inmuebles, maquinarias, materias primas, mercaderías y todo otro objeto que forme el patrimonio de un particular, industria o comercio que, por consiguiente, puede estar expuesto a las contingencias del fuego.

Si el incendio se produjera y se hubiera descuidado la actualización de valores, por aplicación de las condiciones de la póliza el importe que el Asegurado recibirá por concepto de indemnización se verá mermado en la proporción que se hubiera retaceado el valor del Seguro con respecto al valor real del capital en riesgo.

De ello se infiere lo prudente que resulta para el Asegurado tener actualizado el monto de los Seguros de sus inmuebles, maquinarias, mercaderías, etc., para que en caso de siniestro el Seguro cumpla con su verdadera finalidad de dar protección al asegurado y poner su patrimonio a salvo del siempre acechante peligro de siniestro.

SEGURO DE INCENDIO CUBRIENDO LANA EN GALPONES DE ESTANCIA

Es este un Seguro sumamente interesante y económico, que, sin embargo, no ha tenido hasta el momento bastante difusión entre los productores del campo. Su cometido fundamental es aportar seguridad al hacendado en los períodos de zafra.

En efecto, la lana depositada en los galpones puede asegurarse con una prima fácilmente accesible. Así, pongamos por caso, un productor que almacenara 5.000 kilos de lana, a un promedio de $ 10 el kilo, en un galpón de buena construcción y por un período de un mes, pagará solamente la suma de $ 62.50. La prima se elevará en una muy pequeña proporción en caso de almacenarse la lana en un galpón de construcción liviana y, asimismo, si se extendiera el plazo del Seguro.

Las cifras y las condiciones antes expuestas ponen de manifiesto por si solas la utilidad, practicidad y economía del Seguro de Incendio que cubre la lana almacenada en los galpones de la estancia.

PRODUCCION GENERAL

SEGURO CONTRA INCENDIO SOBRE CASA-HABITACION

Este Seguro cubre los edificios habitados por familia.

La constante suba del valor de los inmuebles y de su contenido, determina la existencia de capitales por monto insospechable en las casas-habitación.

Cualquier particular puede asegurar su vivienda y el contenido por *un costo ínfimo, pues a la prima* sumamente módica de dicho Seguro cabe agregar que en fecha reciente fue eliminado el recargo que pesaba sobre las fincas particulares con garage privado.

Además, el Seguro contra Incendio sobre Casa-Habitación permite concertar *la Póliza por largo plazo,* lo cual determina un considerable abatimiento de prima. En efecto, un edificio de casa-habitación avaluado en $ 100.000.-, paga por un Seguro anual el 1 ‰ de prima, es decir solamente $ 100.-

Si la misma finca es asegurada por un período de cinco años, la prima es del 3 ‰, vale decir que el Asegurado cubrirá un Seguro de cinco años por sólo $ 300.-

SEGURO MOBILIARIO DE FAMILIA CONTRA INCENDIO

Este Seguro cubre el contenido total de una residencia, como ser muebles, ropa, vajilla, enseres, etc.

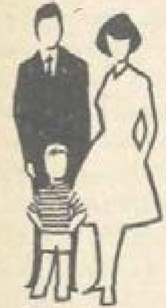
Es un Seguro sumamente módico y accesible a todos los bolsillos.

Cabe citar, a manera de ejemplo, que un Seguro que cubra el contenido mobiliario de una casa-habitación por un total de $ 100.000.-, demanda únicamente el pago de una módica prima de 1.50 ‰ anual, o sea $ 150; un Seguro sobre el mismo valor, por un lapso de cinco años, paga el 4.50 ‰, o sea $ 450, lo cual resulta un abatimiento de gran consideración en el costo.

Estas cifras bastan para determinar lo económico del Seguro Mobiliario de Familia, lo mismo que el Seguro contra Incendio sobre Casa-Habitación.

PRODUCCION VIDA

BENEFICIOS COMPLEMENTARIOS DE LAS POLIZAS DE VIDA



Las pólizas de Seguro sobre la Vida del Banco de Seguros del Estado, incluyen los siguientes beneficios complementarios: I) EN CASO DE MUERTE POR ACCIDENTE, —aplicable a las pólizas de prima normal o de Tablas Especiales A, B o C. — Cuando el fallecimiento de la persona cuya vida se asegura ocurriese como resultado directo y exclusivo, independiente de toda otra causa, de lesiones corporales producidas por una causa externa, violenta y accidental, independiente de la voluntad del accidentado, la suma suplementaria se establecerá de acuerdo con las siguientes bases:

A)—Cuando el capital o los capitales asegurados por una o varias pólizas que gocen de los "Be-

neficios Complementarios", contratadas sobre la vida de una misma persona, no excedan en conjunto de $ 25.000.-, la suma suplementaria será igual al monto del capital o de los capitales asegurados.

B)—Cuando el capital o los capitales asegurados por una o varias pólizas que gocen de los "beneficios complementarios", contratadas sobre la vida de una misma persona, excedan en conjunto de $ 25.000, la suma suplementaria será de $ 25.000. Ello sin perjuicio de la acumulación del beneficio que se estipula en el numeral II que se explica más abajo.

II) EN CASO DE QUE LOS CAPITALES ASEGURADOS SOBREPASEN DE $ 25.000.- Cuando el capital o los capitales asegurados por una o varias pólizas que gocen de los "Beneficios Complementarios", contratadas sobre la vida de una misma persona, excedan en conjunto de $ 25.000, al fallecimiento de la misma persona ocurrido en cualquier circunstancia en que corresponda el pago del capital asegurado para el caso de muerte, de acuerdo a las condiciones de las pólizas, el Banco pagará una suma suplementaria equivalente al 10 % del importe en que el capital o los capitales asegurados excedan de la cantidad de $ 25.000.- Este beneficio no enerva el derecho al cobro del establecido en el numeral I, letra B. Para tener derecho a estos beneficios, no deberá existir atraso en el pago de las primas. Los beneficios cesarán automáticamente cuando la persona cuya vida se asegura cumpla 65 años de edad, si la prima de su póliza es la normal. Pero si ella corresponde a una de las Tablas Especiales A, B, o C, la edad a la cual cesarán los beneficios será de 60 años. Si la prima corresponde a una de las Tablas Especiales D, E, o F, la póliza no gozará de los "beneficios complementarios".

III) BENEFICIO DE EXENCION DE PAGO DE PRIMAS EN CASO DE INCAPACIDAD TOTAL Y PERMANENTE DE LA PERSONA CUYA VIDA SE ASEGURA. Aplicable exclusivamente a las pólizas de prima normal. Este beneficio consiste en que el Banco de Seguros del Estado, en el caso de que la persona cuya vida se asegura sufriese una incapacidad total y permanente, eximirá al asegurado de la obligación del pago de las primas correspondientes a dicho contrato de seguro, cuyas fechas de vencimiento sean posteriores a la fecha del comienzo de dicha incapacidad.

A) **Concepto de incapacidad total y permanente:** Se considerará incapacidad total y permanente la incapacidad completa y absoluta de la persona cuya vida se asegura, que tenga por causa una enfermedad o una lesión corporal y que la inhabilite total, continua y permanentemente para ejecutar o dedicarse a cualquier género de actividad, trabajo, negocio u ocupación de cualquier naturaleza, que dé base u origen a remuneración, ganancia o provecho. En caso de que la persona cuya vida se asegura no realizase con anterioridad a su inhabilitación ningún género de actividades a las que se refiere el parágrafo anterior, se considerará como incapacidad completa y absoluta aquella que la confinare necesaria, inmediata y continuadamente en su

casa o en un establecimiento médico y no le permitiere atender ninguna de sus actividades habituales. En consecuencia, el asegurado no gozará del Beneficio de Exención de Pago de primas si la persona cuya vida se asegura se ha dedicado a cualquier clase de actividades a las que se refieren los dos parágrafos anteriores, durante cualquier período por el cual se reclame el beneficio.

Con el solo propósito de determinar el comienzo del cese de la obligación del pago de primas, se establece que la incapacidad total será considerada por el Banco como de carácter permanente cuando la inhabilitación de la persona cuya vida se asegura en las condiciones antes establecidas, haya existido en forma continua e ininterrumpida por un período no menor de seis meses con anterioridad a la presentación del asegurado al Banco reclamando el beneficio.

No obstante el concepto genérico enunciado, queda establecido que el Banco reconocerá como casos de incapacidad total y permanente los siguientes:

1º) Pérdida entera e irrecuperable de la visión de ambos ojos.

2º) Pérdida por amputación de:
   a) Ambas manos a la altura de las muñecas o por encima de ellas;
   b) Ambos pies a la altura de los tobillos o por encima de ellos.
   c) Una mano a la altura de la muñeca o por encima de ella, conjuntamente con un pie a la altura del tobillo o por encima de él.

Este beneficio cesa cuando la persona cuya vida se asegura cumpla 55 años de edad.

PRINCIPALES CARACTERISTICAS DEL SEGURO DE AGRUPAMIENTO

El Seguro de Agrupamiento no requiere examen médico ni límite de edad, de manera que todo el personal de una firma puede constituir un Seguro a costo sumamente reducido.

El mínimo de capital a asegurar es de $ 1.000 y su costo se determina de acuerdo con la edad en el momento de asegurarse.

El pago de las primas puede efectuarse por cuenta de los asegurados, por cuenta del patrono o en forma mixta.

El Seguro de Agrupamiento requiere que el 75 % del personal concurra a formar parte del mismo; y los capitales se fijarán en función a sueldos o salarios.

A la empresa que se acoja a este Seguro se le entrega un contrato indicando en detalle las condiciones del Seguro y a cada empleado un certificado en el que se establecen las condiciones generales, beneficiarios y capital asegurado.

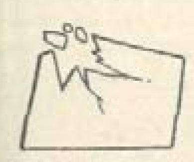
En caso de retirarse un empleado de la firma —cualquiera sea el motivo— podrá contratar con el Banco de Seguros un Seguro individual por el mismo capital como máximo, con que figuraba en el Agrupamiento. No necesitará prueba de asegurabilidad y la prima será fijada de acuerdo a la edad en el momento de la conversión.

El Seguro de Agrupamiento cubre solamente el riesgo de muerte y el pago del capital asegurado se efectúa inmediatamente de aceptadas por el Banco las pruebas del fallecimiento y demás requisitos.

Si el Asegurado falleciera antes de cumplir los 65 años de edad y siempre que la empresa contratante mantenga el 75 % de sus funcionarios asegurados, se abonará un 10 % más sobre el capital asegurado.

CRISTALES

COMO DEBE HACERSE PARA ASEGURAR ADECUADAMENTE VIDRIOS Y CRISTALES



Para asegurar adecuadamente vidrios y cristales, es necesario tener *en cuenta que los* precios fijados en plaza por los principales vidrierias aumentan en forma sensible, por períodos que oscilan entre los tres y los seis meses. Por lo tanto es necesario tener siempre presente la necesidad de tener actualizado los valores asegurados por lo menos cada seis meses o, en caso contrario, cada vez que se renueve el vencimiento de la póliza. De tal forma el asegurado se evitará la desagradable sorpresa —en caso de siniestro— de encontrarse en descubierto de parte del capital asegurado.

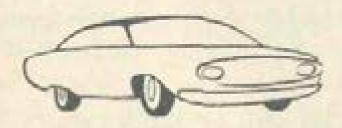
Si el cliente desea evitarse molestias o simplemente olvidos que pueden perjudicarlo económicamente, puede dejar a cargo del Banco de Seguros la administración de su Seguro, solicitando la **Renovación Automática del mismo con la correspondiente actualización de Valores.**

AGILITACION DEL TRAMITE DE PAGOS DE SINIESTROS

Además el Banco ha encarado en forma especial la tramitación del pago de los siniestros para una mayor comodidad de sus Clientes. En efecto, en la enorme mayoría de los casos la tramitación se sustancia en el correr escaso de una semana de recibida la denuncia, cobrando el Asegurado de inmediato.

En cuanto a la reposición del vidrio o cristal siniestrado, es corriente que se realice dentro de las 24 horas, siempre que el Cliente manifieste su urgencia en tal sentido. Es motivo de constante preocupación por parte del Banco de Seguros la superación de todos aquellos problemas que obstan *a la noble finalidad del Seguro, en* beneficio directo de sus Clientes.

AUTOMOVILES



El Seguro Combinado de la Sección Automóviles del Banco de Seguros del Estado acuerda ingentes beneficios a las personas acogidas al mismo. Los mismos son los siguientes:

a) Indemnización de los daños sufridos por el coche asegurado por choque (daño propio), incendio, hurto y/o transporte.

b) Indemnización de los perjuicios sufridos por terceros —cuando exista culpa del Asegurado— tanto por lesiones y/o daños a vehículos o cosas.

c) Defensa del Asegurado y su conductor en la vía civil y penal.

d) Los daños y perjuicios sufridos por terceras personas transportadas gratuitamente (transporte benévolo).

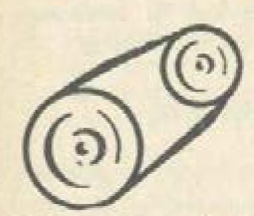
e) La estadía del vehículo Asegurado en las Repúblicas Argentina y Estados Unidos del Brasil, hasta por un lapso de seis meses.

f) Los daños sufridos por el coche Asegurado como consecuencia de Tumultos Populares y similares.

Cabe señalar que los riesgos señalados en los Incisos d), e) y f), deben ser solicitados en forma complementaria del Seguro principal que ampara los reseñados en los restantes incisos.

ACCIDENTES

CARACTERISTICAS DEL SEGURO INDIVIDUAL CONTRA ACCIDENTES



El Seguro Individual contra Accidentes cubre las consecuencias reales y directas de todo Accidente corporal ,que pudiera ocurrirle a un Asegurado en el ejercicio de su profesión declarada o en su vida privada, incluyendo viajes, paseos y la práctica de ciertos deportes, siempre que en ellos no medien apuestas o desafíos.

Para su contratación es necesario la mención de tres referencias comerciales, bancarias o profesionales y a pesar de estar eximidos de examen médico, el estado general del Asegurado debe ser satisfactorio.

Los límites de edades en cuanto a la contratación son los 18 y los 65 años de edad.

La prima cobrada se rige por la profesión u ocupación del interesado, pudiendo variar sustancialmente en razón de la misma.

El Seguro Individual contra Accidentes cubre los traslados en cualquier medio de locomoción excepto el avión y la motocicleta o motoneta, para cuya cobertura deberá pagarse extra prima.

Este Seguro es especialmente recomendable para aquellas personas cuyos recursos principales provengan de su empleo, de su comercio, industria o profesión y que por lo tanto corren el riesgo de quedar impedidos total o parcialmente para ejercer dichas actividades al sufrir un accidente. Por lo que antecede, este Seguro debe ser considerado como un complemento del Seguro de Vida, de real conveniencia.

SEGURO A PASAJEROS DE AVIONES EN LINEAS REGULARES

Mediante el Seguro de referencia el contrayente queda asegurado integralmente desde que sale de su domicilio para dirigirse al lugar de embarque, hasta que regrese a su domicilio desde el aero o hidropuerto.

En consecuencia, la cobertura comprende la estadía con inclusión de accidentes de tránsito o de otra índole, así como cualquier transporte adicional por vía terrestre, fluvial, marítima, en cualquier medio de transporte.

Están excluídos únicamente los accidentes por causa de guerra, suicidio, enfermedad o contravenciones a disposiciones legales vigentes en distintas materias. Este Seguro se contrata ágilmente y no es necesario examen médico ni informes; no se exige, tampoco, documentación, pasajes, ni otros requisitos.

El Seguro a Pasajeros de Aviones en Líneas Regulares cubre los tres Riesgos clásicos: Muerte, Invalidez Permanente e Invalidez Temporaria.

Ofrecemos seguidamente un ejemplo genérico de un contrato por los siguientes valores:

Muerte	$ 100.000
Invalidez Permanente	" 100.000
Invalidez Temporaria	" 70.00 diarios

Los costos de un Seguro a Pasajeros de Aviones en Líneas Regulares son los siguientes, según el itinerario escogido por el Asegurado:

Montevideo - Bs. Aires - Montevideo $ 23.50 con hasta 30 días de estadía entre ida y regreso.

Montevideo - Porto Alegre - San Pablo - Río de Janeiro y retorno... $ 56.25 con hasta 30 días de estada entre ida y vuelta.

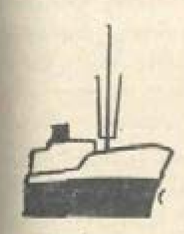
Montevideo - Bs. Aires - Sgo. de Chile y regreso... $ 49.13 con estada de 30 días entre ida y retorno.

Montevideo - Nueva York - Montevideo... $ 183.53 con 30 días de estada entre ida y vuelta.

Montevideo - Europa o Norte América - etc. - Montevideo... $ 197.25 hasta tres meses de estada sin límite geográfico.

Montevideo - Europa o Norte América, etc. - Montevideo... $ 293.75 hasta seis meses de estada sin límite geográfico.

MARITIMAS



Un Seguro Marítimo puede contratarse en cualquiera de las dependencias del Banco en toda la República, o simplemente por teléfono con confirmación posterior escrita.

El Seguro de Mercadería cubre el transporte terrestre, marítimo y aéreo.

En la solicitud del Seguro de Mercadería debe indicarse el nombre del barco, clase y valor del objeto a asegurar, fecha, puerto de salida y destino de la embarcación.

En las solicitudes de Seguro de Casco deberá indicarse el nombre del barco, lugar de su ubicación, debiendo llenarse también el formulario correspondiente que permitirá cumplir la inspección pericial pertinente.

En caso de siniestro el Asegurado debe dar aviso al Banco de Seguros antes de transcurridos cinco días de recibida la mercadería, para realizar la inspección de la misma.

Tratándose de un siniestro de Casco deberá efectuarse la protesta correspondiente ante la Prefectuara Marítima. Luego se enviará copia de la misma al Banco de Seguros, junto con la denuncia formal del siniestro.

Los contratos de Seguros permiten la cobertura del riesgo desde la fábrica de origen hasta el depósito del Asegurado.

El Seguro Marítimo es de tal amplitud, que permite amparar desde las condiciones más elementales hasta el Riesgo Total.

SEGURO COMBINADO CONTRA HURTO E INCENDIO



Dentro de los diferentes planes de seguros que se tramitan en la Sección Cauciones para cubrir distintos riesgos, en esta nota desarrollaremos aspectos del Seguro Combinado de Hurto e Incendios de los efectos de uso personal o doméstico contenidos en la casa habitación.

1) QUE ES LO QUE ASEGURAMOS

a) Contra los riesgos de daños o destrozos que pudieran sufrir el edificio o los objetos asegurados en el momento de intentarse o cometerse el delito de Hurto.

b) Todo el contenido de la casa habitación (muebles, aparatos eléctricos, ropa, vajilla, y demás objetos de uso particular o doméstico) sin exclusiones contra los riesgos de Hurto e Incendio.

2) COMO ASEGURAMOS

a) El cliente llena un formulario solicitud y lo presenta al Banco (Central, Sucursales o Agentes), aportando una serie de datos que en la fórmula se requieren y fija el monto a asegurar discriminado en dos partidas:

1) *Una suma convencional para* cubrir el riesgo descripto en el inciso A) del numeral 1 de esta nota.

2) Capital estimado para el contenido de la casa-habitación considerando los valores actuales de los objetos.

b) El Cliente recibe la visita de un inspector a los efectos de comprobar las declaraciones formuladas en la solicitud y observar la relación entre las existencias reales y el capital propuesto en el seguro.

c) No existiendo observación al riesgo propuesto se procede a la emisión de la póliza y recibos que luego se cobran al cliente.

3) COMO INDEMNIZAMOS

a) En caso de siniestro debe darse cuenta inmediatamente a la policia y al Banco presentando la nómina de los objetos hurtados.

b) La liquidación se hará en proporción a la relación entre el capital asegurado y el capital existente en el momento del siniestro; es decir, que si la suma por la cual se ha contratado el seguro, es igual aproximadamente al capital contenido en la casa habitación, se pagará el total del valor de cada objeto hurtado y en forma proporcional en caso de que el seguro sea inferior al capital real.

c) Luego de efectuada la denuncia correspondiente, el cliente recibe la visita de un inspector que autoriza las reparaciones a realizar en la finca por destrozos provocados en el momento del robo.

4) QUE SE EXCLUYE DEL SEGURO

Unicamente no cubrimos dentro del seguro combinado de Hurto e Incendios para Casa Habitación: dinero en efectivo, documentos y valores por razones obvias. Las alhajas bajo ciertas condiciones (cofre o caja e in-

ventario de joyería) pueden ser incluidas íntegramente en el seguro.

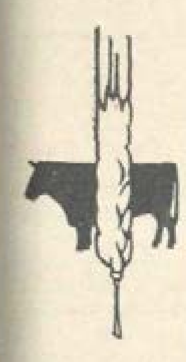
5) EN RESUMEN

EL SEGURO DE HURTO E INCENDIOS REUNE GRANDES VENTAJAS:

1) En 48 horas puede quedar asegurado.
2) No existen inventarios que resultan incómodos y pesados.
3) Le aseguramos el capital que el cliente estima tener.
4) Incluimos pieles, obras de arte (con tasación) y alhajas con sus valores reales.
5) Le aceptamos el riesgo tal como el cliente lo presenta, no exigiendo dentro del tipo de construcción corriente ninguna obra de seguridad complementaria.
6) No obstante ser el único Organismo legalmente facultado para la realización dentro del territorio nacional de seguros de robo, las primas aplicadas son sumamente módicas.
7) El trámite de liquidación del siniestro es ágil.

RURALES

LOS SEGUROS DE VIÑEDOS



El aforo máximo asegurable por hectárea del Seguro de Viñedos fue de $ 4.000.- para la zafra 1963-64. El riesgo se cubre desde el 15 de octubre al 15 de abril en las Zonas A (Montevideo y Canelones) y B (Soriano, con exclusión de Mercedes y zonas adyacentes, Colonia, Flores, San José, Durazno, Florida, Cerro Largo, Treinta y Tres, Rocha, Lavalleja y Maldonado). El aforo de $ 1.500 la hectárea tiene una prima del 12 % sobre el capital asegurado; los aforos mayores de $ 1.500 hasta $ 2.000, 13 % de $ 2.000 a $ 3.000, 14 % y aforos mayores de $ 3.000 hasta $ 4.000, prima del 15 % sobre el capital asegurado.

El cuadro de primas por zona de acuerdo al aforo de la zafra 1963-64 es el siguiente:

Cubriendo el riesgo desde	Aforo mínimo $ 1.500.- Há.			Aforo hasta $ 2.000.- Há.			Aforo hasta $ 2.500.- Há.			Aforo hasta $ 3.000.- Há.			Aforo hasta $ 4.000.- Há.		
	ZONAS "A"	"B"	"C"	ZONAS "A"	"B"	"C"	ZONAS "A"	"B"	"C"	ZONAS "A"	"B"	"C"	ZONAS "A"	"B"	"C"
15 Setiem. a 15 Marzo	—	—	8%	—	—	9%	—	—	10%	—	—	11%	—	—	12%
1º Novbre. a 15 Abril	10%	8½%	—	11%	9½%	—	12%	10½%	—	13%	11½%	—	14%	12½%	—
15 Dicbre. a 15 Marzo	—	—	6%	—	—	7%	—	—	8%	—	—	9%	—	—	10%
1º Enero a 15 Abril	7%	6½%	—	8%	7½%	—	9%	8½%	—	10%	9½%	—	11%	10½%	—

La Zona C comprende los departamentos de Artigas, Salto, Paysandú, Río Negro, Rivera, Tacuarembó y la ciudad de Mercedes y zonas adyacentes.

En cuanto al Seguro con franquicias de 15 %, si el Asegurado lo prefiere puede optar por el mismo, vale decir, que se indemnizará aquellos perjuicios que sean superiores en este porcentaje, pagando el Banco solamente la diferencia

entre el porcentaje de daño apreciado y el 15 % de franquicia. Por ejemplo: un daño apreciado del 35 % y con franquicia del 15 %, se indemnizará solamente con el 20 %.

En este caso la prima a pagar se reduce en tres puntos. Es decir, la prima del 12% *se rebaja al 9%, la prima del 13% se rebaja al 10%* y así sucesivamente.

Cabe señalar, además, que las primas deberán ser aplicadas sobre el valor total Asegurado; en efecto, la solicitud de Seguro para cubrir en el lapso comprendido entre el 15 de setiembre y el 15 de marzo, en la Zona C, con un aforo de $ 1.500 y una prima del 8%, paga un premio por hectárea de $ 120.- *Con Franquicia, la prima del 5 % paga un premio por hectárea de $ 75.-*

Tiene verdadera importancia cumplir con los plazos estipulados en el Seguro de Viñedos, a los efectos de obtener la mejor substanciación de la póliza.

LOS SEGUROS DE VIDA ANIMAL

Los productores rurales y cabañeros deben tener buen cuidado de realizar en tiempo y forma la denuncia de afecciones o siniestros de sus reproductores acogidos al Seguro de Vida Animal. En caso de no cumplir con las recomendaciones de la póliza, se verán ante la posibilidad de llegar a perder el cobro de *la misma.*

Esta circunstancia debe ser especialmente tenida en cuenta por los productores que cometen la anomalía de cuerear sus animales asegurados que hubieran perecido, sin haber dado previamente aviso al Banco.

Las Especias

LAS especias, son sencillamente lo que da otro sabor al gusto común de un plato y sin embargo, se usan en cantidad ínfima.

Las especias van desde la pimienta a la canela, pasando por el jengibre y el curry. El sibarita sabe que una dosis estudiada de aromas da al plato una indudable personalidad, y que no se consigue ningún éxito culinario sin el aporte armonioso y delicado de las tan anheladas especias.

He aquí algunas de las especias existentes y usadas en la cocina:

ANIS. En las tisanas, tortas y pan de especias.

Basilico (albahaca). En las sopas, salsas y algunos guisos.

Canela. En las manzanas y peras cocidas, tortas, arroz con leche, algunas tortas y licores.

Apio. En el puchero, sopas julianas, caldos, ensaladas, y la sal de apio en los jugos de tomates y de legumbres.

Comino. En los guisos de cordero, cerdo y en la pastelería.

Curry. En el arroz, pescado, cerdo, pollo y pierna de cordero a la inglesa,

Hinojo. En el pescado, salsas y caracoles.

Ginebra. Rebajada con alcohol, en el repollo y el repollo colorado.

Jengibre. En los "hors d'oeuvrex", mondongo, repollo, budín inglés, algunas tortas y bebidas.

Clavos de olor. En el puchero, guisos, mondongo, liebre y conejo.

Laurel. En casi todos los platos de cocina.

Nuez Moscada. En algunas salsas, la ternera, pastas, pescados.

Paprika. En las pastas, arroz, huevos "goulasch", en casi todas los platos húngaros, portugueses y españoles.

Pimienta. En los guisos, ensaladas, huevo, conejo y algún pescado.

Pimientas Blanca y Gris. En las carnes, legumbres, huevos.

Pimienta de Cayena. Polvo de pimiento rojo muy fuerte: en las sopas, salsas y pescaod.

Romarín. En el puchero y en salsas.

Azafrán. En el arroz, sopas de pescado, algunos guisos, el couscous y algún pescado.

Vainilla. En los entremeses, castañas, dulces, tortas, punch y vino caliente.



HORACIO QUIROGA, LA SELVA Y LOS NIÑOS

por NICOLAS FUSCO SANSONE

EN cierta ocasión evocamos algunos momentos de su infancia en los propios lugares en que transcurrieron. Llegábamos por segunda vez a Salto, ciudad que tiene en uno de sus flancos el hechizo del legendario rio Uruguay.

Entonces dijimos:

Horacio Quiroga vive hasta los doce años en su ciudad natal y es por eso que sentimos en un mediodia de enero, poniendo nuestros pies en los mismos lugares que él recorrió, la presencia tangible de su infancia. Con ella de la mano y atentos nuestros oídos a su voz, visitamos la casa-quinta paterna, mientras las voces y presencias de otros niños también nos acompañan, pues ahora en esta casa, Escuela al Aire Libre, los escolares desnutridos vuelven a encontrar la retozona alegría en la salud.

Avanzamos hacia la casa por un ancho camino enlosado. Nos recibe en la calma de la mañana, el fraternal saludo, puro y tembloroso, de todos los niños.

Cantan con voz de Gabriela, que es voz de poeta y de madre, pues madre es y grande, quien ha dicho: "El amor de la madre se me parece muchísimo a la contemplación de las

obras maestras. Es magistral, con la sencillez de un retrato de Velázquez; *tiene la naturalidad del relato en* la "Odisea", y también la familiaridad, que parece vulgar, de una página de Montaigne. No hay dramatismo histérico ni alharaca romántica en los días de la madre. Su vivir cotidiano corre pareja con la de una llanura al sol: en ella, la siembra y la cosecha se cumplen sin gesticulación, dentro de una sublime llaneza".

Cantan los niños con voz de Gabriela . . .

En el llano verde
al pie de los montes
¡el corro era un solo
divino temblor!

"Corro luminoso" en el llano verde...

II

El niño que va junto a nosotros se detiene a mirar, alucinado, el vuelo de un pájaro.

Después sus miradas se dirigen a una abeja solitaria que zumba, aturdida, entre los densos perfumes.

Nosotros, ya hombres, como él nos interrogaremos con lírica nostalgia en nuestra "Presencia de Canción":

Y preguntar golpeándome en el recuerdo:
¿dónde están ahora las rutas laboriosas
de las abejas
que iban empujadas por los perfumes,
aturdidas en el despertar de los campos
abiertos a la nueva primavera?

En voz baja —apenas oímos— el niño apunta:

—Es la abeja haragana . . .

—"Había una vez en una colmena *una abeja que no quería trabajar.* Es decir, recorría los árboles uno por uno para tomar el jugo de las flores; pero en vez de conservarlo para convertirlo en miel, se lo tomaba del todo . . ."

La casa quinta que visitamos tiene muchos ventanales y casi no se ven las paredes. El niño, ya hombre y en los últimos años de su vida, desde Misiones le confiaba a un amigo pintor —Alberto Rossi— adjuntando el plano de su casa: "He aquí el plano de la casa, con el ensanche actual, el salón de 5 por 6 es el living. Tiene dos amplios sofás camas y gran chimenea. Tantos ventanales que apenas quedan paredes. Vista al río, al monte, por todos lados, como ve".

III

Visitamos el sótano de la casa, cómodo, convertido en despensa, con grandes ventanas. Otra vez, el niño que va de nuestra mano, detiene sus pasos.

Quédase, primeramente, en un rincón *envuelto entre vagas penumbras.* Al rato se acerca a una de las ventanas que están al nivel de la tierra y manifiesta su impresión:

—¡Qué raras se ven las cosas miradas desde abajo! Todo cambia . . . Cambia el sol, y la tierra con sus árboles, es distinta. Y también los hombres . . .

Salimos del sótano a la plenitud vital de la huerta y entonces percibimos *que la mano del niño que está* en la nuestra es fría y huesuda.

Nos sorprende otra vez el canto y el movimiento creador del trabajo. Observamos al niño. Reconcentrado, hundido en sí mismo; una leve taciturnidad —que el tiempo acentuará— cubre su rostro y parece como alejado de nosotros y del paisaje.

Descubrimos que le gustan las lecturas extrañas y raras. Busca en la *nutrida* biblioteca *de su padre* que, absorbido por la tarea consular, deja a su hijo en libertad de acción y de elección.

Muchas veces, olvidado de los libros, vive tardes enteras en el río cercano, en la soledad de sus costas. Es un solitario, sin ser un huraño, que al volver a su casa plácele contar a sus familiares los descubrimientos hechos en el Uruguay o en su imaginación. No establece una clara y concreta diferenciación entre el mundo de la fantasía y el de la realidad.

Y en las noches, su sueño tocado por el rumor del río, transforma las cosas vistas, oídas y realizadas en pleno día, en un juego de sombras. . .

Estamos en la huerta.

Vuelve a nuestros oídos el canto de los niños. Luminosas ascienden las voces hasta un cielo libre de nubes:

> En vano queréis
> ahogar mi canción;
> ¡un millón de niños
> la canta en un corro
> debajo del sol!

Al sol y en la paz de una mañana campesina, un niño taciturno va de nuestra mano.

Vamos alejándonos de la vieja casa por un ancho camino enlosado.

Algo nos une a aquel niño de enjuta traza y no quisiéramos dejarlo. Nos despedimos sin palabras.

Bajo uno de los arcos de la casa desaparece la sombra de una infancia taciturna. Volvemos al centro de la ciudad.

Una placa de bronce colocada en el frente de una casa de la calle Uruguay, nos recuerda con justo orgullo que allí nació Horacio Quiroga.

IV

Todo lo que antecede fue evocado una vez en un lugar de la infancia de Horacio Quiroga. Queremos identificar la propia infancia del escritor con sus maravillosos "Cuentos de la Selva" para los niños.

Es una selva más suavemente humana que la que nos da Kipling en su magnífico "Libro de las Tierras Vírgenes".

Horacio Quiroga, escritor y padre, vive en plena naturaleza de las Misiones. Sus hijos robustecen sus días al aire libre. Templan el espíritu en la aventura imprevista.

El padre no olvida a sus hijos y el escritor tampoco a los pequeños y hambrientos lectores. El psicólogo sabe que el niño tiene su mundo y que éste es distinto al del adulto. También sabe que el juego, la fábula, el mito y la aventura, forman el mundo infantil. Allí lo heroico fluctúa entre la fantasía y la realidad. El niño vive la narración como una de sus tantas incidencias cotidianas. Espectador y actor, simultáneamente, de todos los sueños.

V

El autor de "El Desierto" regresa, entre las primeras sombras del anochecer, al hogar instalado en un mundo libre. Marcha a largos pasos, acariciando su barba de visionario. Estuvo todo el día solo, en la selva. Desea, como el sediento el agua, el movimiento y las palabras de sus hijos, la contemplación de la llama —signo de la familia— que alumbra a la compañera en los nobles quehaceres domésticos. Apresura más aún el paso. Está cerca de la casa. Silba. Corren los muchachos a su encuentro. A la vanguardia, van gritos de alegría que festejan el regreso del padre.

—¡Papá. . .! ¡Piapiá. . .!

El abrazo los une y llegan a la casa.

Un rato más y comienza la noche. Junto al escritor de la tierra de las Misiones se ciñen, anhelantes, dos cachorritos de hombres. ¿Qué esperan? ¿Qué desean? Se marca un signo: todavía falta un poco para la cena.

Llega hasta ellos, desde la cocina, una reconfortante promesa.

—¡Sí! ¡Sí! ¡Qué comience el cuento! ¡Un cuento de la selva!

El narrador se dispone a contentarlos. Olvida todo lo extraño y alucinante, la sugestión poemiana, características de sus obras.

Acaricia con sus toscas manos las cabezas inquietas. Se contemplan.

El escritor piensa para los niños. Rumores domésticos, amados rumores llegan hasta ellos. Están más cerca que nunca.

—¡Ah, sí! Ya tiene el paisaje. El río, el bosque, el pantano... También ya tiene los personajes... Tigres, tortugas gigantes, coatís, yacarés, flamencos rosados, serpientes, rayas, abejas, loros, gamas... Un mundo apartado de las ciudades.

Las manos huesudas del escritor se deslizan por la barba profética.

En la magia de la voz se levantan las esperadas palabras.

—Había una vez...

Y continúa animándose la invención literaria realizada con elementos simples y sugestivos de la selva que los circunda. Desde los inmensos ventanales llegan sus voces.

¡Qué amados momentos, éstos, en que la afición a lo desconocido se mueve entre la fantasía y la realidad!

La noche crece, inmensamente, en la selva. Noche perfecta y virginal, sin las desfiguraciones de las ciudades.

Avanza el pensamiento por los caminos de la narración.

Llega la sopa y realiza el milagro eterno del luminoso círculo familiar. La madre es el centro y el símbolo.

Se mueven los personajes del cuento con ligeras acotaciones circunstanciales.

El narrador amolda voces y gestos al personaje que gesticula o habla; bestia, reptil u hombre...

La cena llega a su término y el cuento también.

En los ojos de los pequeños oyentes va desapareciendo la ansiedad y asoman los vestigios del sueño. El padre se les aparece como real protagonista de la historia.

Van a dormirse.

—Pero, ¿el padre no era aquel hombre que fué salvado por la tortuga gigante?

La noche sigue creciendo en la selva...



"NOSOTROS SERVIMOS" dicen los integrantes de

LIONS INTERNATIONAL

EMBLEMA: **L** - Libertad; **E** - Entendimiento; **O** - Orden; **N** - Nacionalidad; **E** - Esfuerzo; **S** - Servicio.

LIONS International fue fundada en Octubre de 1917 por Melvin Jones, en una primera Convención donde participaron 25 Clubes, en la ciudad de Dallas, Texas. — Hoy día existen 17.500 Clubes de Leones debidamente constituidos, en 122 países, integrados por 685.000 hombres comprometidos a servir al prójimo y la comunidad.

No en vano los Leones al ingresar a sus Clubes, juran en su Código de Etica "Ayudar al prójimo consolando al tribulado, fortaleciendo al débil y socorriendo al menesteroso".

A los Leones se les estima y conoce en todo el Universo, por los nobles sentimientos que postulan y por la importancia de sus actividades.

Estas están ordenadas en: Pro-Juventud— Ciudadanía y Patriotismo— Adelanto Cívico— Mejoras Públicas— Educación— Salud y Bienestar— Prevención de Accidentes— Conservación de la Vista y Ayuda a los Ciegos — Agricultura— Naciones Unidas.

Los hombres de buena voluntad, integrantes de los miles de Clubes de todo el Mundo, tienen una magnífica oportunidad a través de este programa de actividades de servir a su comunidad y a sus semejentes.

Los objetivos que persiguen los Clubes de Leones, son:

..*Crear y fomentar un espíritu de generosa consideración entre los pueblos del orbe, mediante el estudio de los problemas que afectan las relaciones internacionales.*

Promover la teoría y la práctica de los principios del buen gobierno y de la buena ciudadanía.

Tomar interés activo por el bienestar cívico, comercial, social y moral de la comunidad.

Unir a los socios con lazos de amistad, buen compañerismo y entendimiento mutuo.

Proveer un foro para la libre y amplia discusión de todo asunto de interés público, exceptuando tan solo la política partidaria y el sectarismo religioso.

Estimular la eficiencia y promover normas de ética elevada, en el comercio y las profesiones; a condición de que ningún Club propicie, como uno de sus objetivos, en beneficio económico de sus asociados.

Introduciéndonos en lo nuestro, el Leonismo es aún joven, ya que data desde el año 1951, pero en los últimos *tiempos se ha extendido en forma* halagadora, totalizando en la actualidad 35 Clubes en todo el país: 27 en el interior y 8 en la capital.

Nuestro Distrito identificado con la letra "J" está gobernado en este período por el Capitán de Navio León Juan J. Willat, asistido de su Gabinete, integrado de la siguiente manera: Secretario Tesorero León Rodolfo Barreto, Director de Extensión Leonística León Dr. Conrado Rolando, Director de Aumento y Retención de Socios León Júpiter Bianchi y Director de Relaciones Públicas León Salvador Pi Rovera. Integran además el Gabinete como Vices-Gobernadores, los Leones Dr. Salvador Pugliese, Pablo S. Pascual, Dr. Alejandro Fernández y Agrimensor W. Torterolo Segovia y como Jefes de Zona, Esc. Hildebrando Berenguer, Esc. Luis A. Otheguy, Cnel. Lorenzo De Medina, Juan C. Da Cunda, Alberto Amato hijo, Luis E. Martínez, Tomás Jones, Cnel. Artigas Miranda y Dr. Dante Zerboni.

Quizá Vd. estimado lector, se preguntará ¿cómo se ingresa a un Club de Leones? Pues bien, esto se logra por invitación de un León. Los candidatos a socios deben ser escogidos cuidadosamente y con la seguridad de que serán útiles al Club y a la comunidad. Después de ingresados, reciben una debida instrucción Leonística, que los habilitará para ser útiles en el desempeño de sus funciones. La experiencia aconseja, que *hay razones importantes a tener muy* en cuenta, para hacer de un nuevo socio, un buen León.

Como ejemplo de las realizaciones Leonísticas podemos citar algunas obras llevadas a cabo en el año 1962 por el Club de Leones de la Unión, presidido por el León Dr. Julio Loren*zo, sin menoscabo de otras efectua*das por los otros Clubes del Uruguay: Construcción de un aula para la Escuelita Federico Onazán en el Barrio Puerto Rico. Una cuenta corriente de Solidaridad para el Instituto de Pediatría por $ 5.000.— para utilizarla de acuerdo a las necesidades del mismo.

Donación de $ 5.000.— a la Asociación Nacional para el Niño Lisiado, como aporte parcial para el pago de un maestro por el término de un año, en la Escuela Franklin Delano Roosevelt.

Estela de granito sita en Ocho de Octubre y Br. Propios inaugurado el 22-9-63 en gran acto patriótico en homenaje a nuestro prócer José G. Artigas.

Reparto de ropas a la Colonia Etchepare y Asilo Piñeyro del Campo.

Inauguración de un parque infantil en el Centro Maternal Nº 5 de la Unión y otras que sería muy largo enumerarlas, culminando con la fabricación de miles de zapatos que serán repartidos entre los niños pobres de la ciudad.

La mira de los Clubes de Leones, está más allá del compañerismo o actos sociales que pueda cumplir un Club. El fin principal es el de descubrir las necesidades de la comunidad y contribuir generosamente a remediarlas.

CONSTRUIR Y NO DESTRUIR, CREANDO Y FOMENTANDO UN ESPIRITU DE GENEROSA CONSIDERACION ENTRE LOS PUEBLOS DEL UNIVERSO, MEDIANTE EL ESTUDIO DE LOS PROBLEMAS QUE AFECTAN LAS RELACIONES INTERNACIONALES.

EL ESPEJO DEL CAMINO

Por ENRIQUE E. POTRIE

SOLIA encontrar a menudo, por la parte sur de la ciudad, a un simpático viejezuelo de ambular ágil aún. Su cabellera, su barba y hasta su indumento formábanle algo así como la imagen del gaucho venido a menos. No vaya a suponer el lector, refiriéndome al indumento, que lucía las prendas clásicas del gaucho, no; su pulcra y sencilla vestidura no se distinguía mayormente, aunque el aspecto general de su figura evocaba al criollo de pura cepa, —porque su tipo, aún con prendas corrientes, le imponía su molde criollo. (El estilo es el hombre). Cenceño, de regular estatura, tenía un rostro de piel tostado, de rasgos finos, delicados; sus ojos eran claros, de mirar risueño. Sus manos parecían aletear para subrayar el sentido de lo que deseaba expresar. Por todo ello se ganaba la simpatía de cuantos lo trataban. Cada vez que me topaba con él, me preguntaba, ¿cómo es que vagaba aquel hombre por la ciudad privado de caballería? En aquellos encuentros, cambiábamos algunas palabras, al tiempo que aceptaba mi óbolo —jamás le vi mendigar— y bien pronto despertaba mi admiración su natural gracejo criollo, su filosofía martinfierrista y el temple sorprendente de su espíritu.

Un día de invierno crudo, lo recuerdo nítidamente, (de esto hace más de diez años) tropiezo con él y le pregunto por qué salía a la calle en un día semejante. Puede enfermar, amigo, y sabe Dios qué complicaciones pueden sobrevenirle.

—Mire, don, me contestó, si alude a la muerte, no la temo; alguna ventajita había de tener el pobre de mi clase sobre el rico. Yo me dejo vivir sin pensar en lo que pueda sucederme mañana; cuando llegue mi hora, creo que si hay otra vida, no será peor que la que he padecido yo acá, sobre todo durante mi larga vejez. El frío, hasta ahora, no me acobarda; cuando vivía afuera, hiciera el tiempo que hiciera, ensillaba mi pingo y salía contento a recorrer campo. De vez en cuando hacía un alto en el camino, parándome a contemplar el cielo, los campos, los pájaros y otros animales que escapaban como luces a sus cuevas. En aquellas soledades, junto al arroyo o a la sombra de los árboles, me sentía libre, sin ataduras, imaginándome qué cosas iban a sucederme más adelante; era como una curiosidad de asomarme al mañana. En otras ocasiones, iba como adormilado sobre mi cabalgadura, y, discúlpeme, don, si le digo una pavada, pensaba en no sé qué cosas; más bien... pensaba en que no pensaba, porque al final volvía a las casas con la cabeza más vacía que a la salida. No puedo explicarle lo que quiero decirle, pero creo que Ud. me entenderá. Eran campos de mucha piedra y abundaban las víboras. Creo que es al único bicho que le tengo repulsión. Más de una vez mi caballo las descubría antes que yo;

paraba las orejas y se apartaba de la huella de repente; entonces, rápido me apeaba, cuchillo en mano, para enfrentarla, quien se paraba sobre su cola y serpenteaba fieramente, esperando mi ataque. Yo tras de amagarla, de un solo tajo le hacía volar la ponzoñosa cabeza.

—Sí, bueno, repúsele; pero eso era en sus tiempos mozos. ¿Qué edad tiene Ud. ahora?

—Ya los ochenta y tantos los he dejado atrás hace tiempo, —exclamó con cierto orgullo.

—Ahora debe Ud. cuidarse, mi buen amigo; salga cuantas veces se le ocurra, pero con buen tiempo.

—Ud. habla así porque no conoce el asilo; ¡es la cárcel de los viejos! A él sólo voy a descansar los huesos. Mientras mis piernas me respondan, saldré afuera, a vagar sin rumbo, igual que lo hacía en el campo. Caminando me siento más solo y por lo mismo más libre.

Otras veces le sorprendí sentado a la mesa de una cantina, frente a un vaso de vino, un poco de pan y unas tajadas de fiambre. Era su almuerzo. En tal coyuntura, trataba yo de no ser visto; me hubiera parecido indiscreto interrumpir su humilde ágape. Pasó algún tiempo, causándome extrañeza e inquietud su ausencia; acaso un par de años, o casi, después de ocurrida su última aparición; cuando volví a verle, me impresionó sensiblemente su estado, ya muy disminuído en sus medios físicos. El pobre estaba en los últimos tramos de su infortunado tránsito terrenal. La muerte ya lo había marcado y emplazado, afinándole aún más sus rasgos y velado la bondadosa mirada de sus ojos claros; la piel era traslúcida, la barba y el cabello desaliñados, todo lo cual dábanle la apariencia de un Cristo campesino, que, en ocasiones, suelen aparecer y se manifiestan en tiempos de conmoción y que la misma chusma respeta, cabalmente merced a ese aspecto de crucificados redivivos. Le pregunté con aprensión y pena por su salud, a lo cual contestóme sonriendo discretamente:

—Ya lo ve, señor, muriéndome despacito. El tiempo trae mudanza, señor; lo más malo que puede acontecerle al cristiano es envejecer sin parar, mientras los endebles puntales familiares van cayendo de a poquito, hasta que uno se queda solo del todo, con la carga de los años a la espalda y el bolsillo más liviano que plumón de pájaro.

El hombre que avanza con exceso en el tiempo, pensé entre mí, se ve en el trance de implorar permanente *asistencia. Parecía que este ser extraño,* —¿no sería el último gaucho?— asistía con estoicismo burlón a su propio final, cual si ansiara despojarse de su descaecida envoltura carnal. Este hombre impar, "que pensaba que no pensaba", sin poder entender el sentido de esa frase, estaba, en aquellos momentos lejanos del recuerdo, por virtud de su amor acendrado al terruño, profunda y cósmicamente consubstanciado al paisaje nativo, a todo cuanto le rodeaba, suspendida su facultad perceptiva, pero cuando recuperaba el sentido de la realidad, sentíase libre, libérrimo, y así vivió hasta el fin de sus días, a pesar de los años vividos y de la pavorosa penuria de sus medios de vida.

SAN CARLOS Y SU IGLESIA MATRIZ

Por la Dra. FLORENCIA FAJARDO TERÁN

NUESTRO templo, el colonial y hermoso templo, es ya —en adecuada y oportuna hora— **monumento nacional.**

Monumento nacional, por el valor arquitectónico, por las fuerzas anímicas que le hicieron posible, por la trascendencia de la labor e historia que él encarna.

Nuestra Iglesia es **monumento nacional.** Traspasa así, en mérito a esta ley, los límites de nuestra ciudad y se desborda con tal calificativo de honrosa expresión y contenido, al ámbito total de la República.

Quiero en estos días llenos de Historia y ánimo bien dispuesto para las evocaciones, rememorar un episodio digno del recuerdo.

Vamos a penetrar en el motivo más remoto, más subjetivo de su actual existencia.

Y al hacerlo hemos de ver cómo este templo sólido, desafiando edades, aprisionando en sus paredes casi doscientos años de historia de la Villa y enriquecido por ya corrido siglo y medio del vivir carolino, nació en lo más profundo del cristiano corazón de su párroco, don Manuel de Amenedo.

Tocado este cura por un dolor físico y humano se elevó a la espiritualidad más excelsa, ofrendando a su Dios, la decisión de su voluntad para levantarlo.

Hay una fuerza anímica pujante, férrea, en torno a su realización, que impide asimilarlo a cualquiera otra construcción religiosa de aquella lejana época de la Patria.

En procura de ese instante, tan singular y tan bello, les invito a marchar, en espíritu, hacia el pasado.

Era mayo de 1792. Un mayo gris y lluvioso. Frente a la plaza, un rancho rústico y ruinoso por añadidura, algo más espacioso que vivienda de vecino, hacía las veces de capilla.

Paredes de barro y paja, techo de quincha y mal ensambladas aberturas, así se nos ofrecía, en su exterior, la modesta capilla de aquel entonces.

Ello implicaba que arreciando las lluvias y soplando el viento desde el sur, el agua corriera a través de las ventanas y penetrara en su interior.

Mayo del 92. Gris y lluvioso... El agua está dentro de la Capilla... Ni la tarima sobre la que se encuentra ubicado el confesionario, había impedido que la humedad y frío traspasara a su cura reumático, aunque joven aún.

Ocurrió entonces que Amenedo no pudo llegar desde el confesionario al púlpito, porque sus piernas entumecidas se lo impidieron.

Fue en ese instante y en ese día que don Manuel de Amenedo, ante la mísera realidad del rancho en el que estaba Jesús Sacramentado, se hizo la firme determinación de llevar

adelante la empresa del nuevo templo, que tenía en el terreno de los propósitos, más de una década de programado.

El Dr. Felipe Ferreiro en oportunidad, dió a conocer el magnífico y sin ejemplar documento que así lo atestigua.

Por el valor emocional, por lo puro y expresivo del sentimiento que trasunta, voy a reproducir los párrafos alusivos.

. . . "al salir del confesionario para decir misa —expresa en él Amenedo— me caí en el suelo, porque tenía las piernas baradas de frío y de la humedad de las aguas que habían corrido por una ventana del sur hacia la tarima del confesionario, a cuyo tiempo estando haciendo oración y momentos, se me extremeció el corazón y exclamé diciendo entre mí: Es posible Señor que los hombres no puedan vivir en una choza de paja como ésta y que Jesucristo Rey de los Cielos y Tierra, ha de permanecer bajo este techo pajizo tantos años, cuando las cocheras de Buenos Aires tienen mejores paredes y techos?

Con este desahogo recibí algún consuelo y desde entonces me propuse hacer Iglesia y Dios me ayudó, venciendo muchas dificultades y persecuciones que nunca faltan en tales obras".

Estamos pues ante la fuente anímica de tan grandiosa realización. Por ello es que no bastaba a Amenedo una capilla pulcra y de buena y correcta construcción.

Aquel impulso anímico nacido del dialogar silencioso del buen cura, un día gris y lluvioso de mayo del año 92, debía, por lógica de su sentir, concretarse en un templo, un verdadero templo, lleno de señorío, tal cual fue y nos es dado contemplarlo hoy.

Ese mismo año de 1792, el 23 de setiembre, marca otro hito en el proceso espiritual de su construcción.

El cura desde su púlpito y en ocasión de la misa parroquial, dirigió una plática a sus feligreses y les invitó para realizar una junta.

Esta reunión de vecinos tuvo lugar en la iglesia vieja, "en la choza de paja" según el decir de Amenedo.

Fue una importante y trascendente reunión.

Allí estaban congregados sus vecinos próximos y remotos. Sus autoridades civiles y políticas. También las religiosas.

Así, en torno del cura Amenedo, encontramos al comandante de la Villa don Manuel Gasco, al Alcalde de la Hermandad del Santísimo Sacramento don José Nuñez, figura de jerarquía y destaque en el pago de Chafalote donde residía.

Y entre los vecinos de "pro" afincados en la propia Villa, cita expresamente Amenedo a don Antonio Cuello.

Desde luego, cabe suponer los nombres de los innominados y me animo a decirles que debieron rodear a su párroco ese día memorable, Juan Correa, José Martínez, José Rada, Manuel de Araújo, Vicente de Silva, Antonio Vela, Francisco Bustamante, Ramón Antonio del Puerto y otros muchos.

Tan importante como la concurrencia fue sin duda la determinacción allí tomada. Según ella se demolerían los cimientos mal hechos de la iglesia comenzada en 1778 y con su material se empezarían los de la nueva, programada por Amenedo.

De inmediato se hicieron ostensibles los donativos de los feligreses reunidos en junta, encabezando la lista el propio cura con la importante suma de $ 200,00.

El acaudalado estanciero y comerciante de la Villa don Antonio Cuello —después mayordomo de la fábrica de la nueva construcción— dió $ 100,00 y además, 100 anegas de cal.

Es de presumir la generosidad de los fieles presentes, cuando de inmediato se alcanzó a la suma de $ 1000.

El día cinco de noviembre del año 1792 se dió comienzo a la obra, abriéndose los cimientos, y él puso la piedra fundamental. A este importante acto concurrió don Rafael Pérez del Puerto e imaginamos el afluir intenso del vecindario para presenciar la emotiva y esperanzada ceremonia.

Pasaron ocho años y en 1800, si bien no concluída en su totalidad, pues faltaba entre otras cosas, el revoque exterior, estaba en condiciones de ser oficialmente colacionada.

Fiesta solemne y grandiosa para la Villa, cuyos detalles han quedado registrados en un precioso documento, que en su oportunidad, publicó don Carlos Seijo.

Ocho años apenas y ha quedado erigida.

Brevedad en tiempo; intensidad en cuanto a preocupaciones, trabajo y esfuerzo. ¡Cuánto factor y voluntad generosa contribuyó para que esta magnífica Iglesia fuera realidad! ¡Cuántas preocupaciones, cuántos momentos de desaliento y disgustos se hicieron sentir y pesaron en el ánimo de este bien intencionado cura al tiempo que áspero y tenaz!

Ocho años pues, de esperanza y también de explicables desfallecimientos.

Trágicos en realidad, fueron los comprendidos entre 1796 y 1799.

Por esa fecha, todo es allí pesadumbre. Faltan los recurso y no hay fuente a la que se pueda recurrir. Empero, "HACER IGLESIA" fue para Amenedo la consigna, plasmada y mantenida en lo más recóndito de su corazón desde aquel día gris y lluvioso de mayo del 92. HACER IGLESIA, pues. Y adelante.

Todo lo dió para lograrlo.

Desde bienestar, tranquilidad, holgura y hasta salud.

"Si he de decir verdad —expresaba a Pérez del Puerto en 1799— me hallo con una pobre sotana, y sin hábitos y ropa decente para presentarme delante de mi jefe o superiores, por atender a la obra de mi iglesia".

"Sin embargo de ésto mi mayor desconsuelo es ver a mis feligreses imposibilitados de tres años a esta parte, para poder continuar con sus limosnas, porque sus haciendas no tienen estimación por las presentes guerras y que la obra de la iglesia pueda padecer algún quebranto de no poderse concluir o seguir".

Cuánta pena trasuntan estos párrafos, y no desde luego, por lo material y personal, sino por el quebranto de la obra.

El empeño y generosa colaboración de Pérez del Puerto, interesando a las autoridades de Buenos Aires, dieron por resultado la entrega de unos dos mil pesos y algo más, con los cuales el padre Amenedo techó la construcción y el templo quedó en condiciones de Inaugurarse oficialmente.

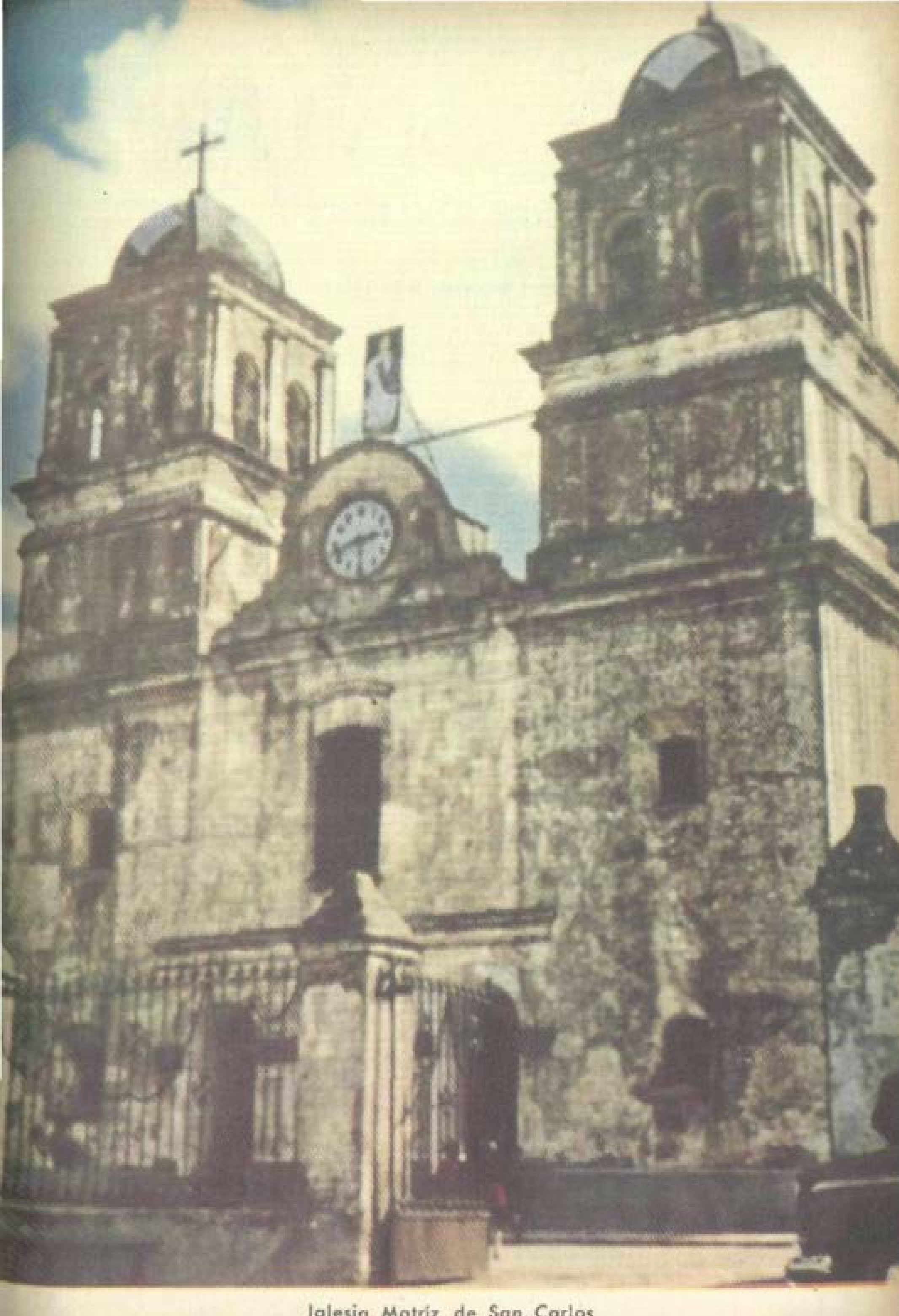
La voluntad del sacerdote había triunfado; su corazón enternecido podía contemplar el magnífico templo obra de sus afanes, de su lucha y de sus sacrificios.

Desde entonces, esta hermosa construcción fue algo así como el símbolo de nuestra Villa y evocación perenne de su cura ejemplar.

Ella recogió la tradición de los viejos tiempos y se transformó en custodia de los mismos, en cuanto atañe a su total vivir y aspirar.

La ley que acaba de consagrarle MONUMENTO NACIONAL, ha sido por ello, sabia y oportuna. ESTA INFLAMADA DE CONTENIDO HISTORICO, porque este templo es la expresión más acabada y plena de San Carlos; es el centrar de su vivir sin parangón.


Seguro
individual
contra
ACCIDENTES
Piense en los peligros
de esta agitada
vida moderna y protéjase
con un Seguro Individual
contra Accidentes,
que le ampara contra las
consecuencias de
todo accidente corporal
que pueda ocurrirle,
aquí o en el extranjero,
en el ejercicio de su profesión,
en su vida privada,
durante viajes y paseos,
en la práctica de deportes, etc.
Nuestras pólizas indemnizan,
no sólo la muerte,
sino la incapacidad producida
por la pérdida de cualquier miembro
y pagan en proporción a la misma.
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



Iglesia Matriz de San Carlos

DPTO. DE MALDONADO - R. O. U.

La Villa de San Carlos "edificada a la moderna"

Por FLORENCIA FAJARDO TERAN

FACIL resulta en verdad objetivar a la villa de San Carlos en el aspecto edilicio de sus décadas iniciales.

Los propios vecinos nos la han desripto en ingenuo lenguaje pletórico de satisfacción y noble orgullo.

"Edificada a la moderna —nos dicen— delineada sobre los cuatro puntos principales, norte, sur, este, oeste, con las calles de once a doce varas, las cuadras de cien varas por cada ángulo, que se acomodan ocho vecinos con veinticinco varas de frente y cincuenta de fondo para edificar sus casas".

Esto lo expresaban allá por el año de 1780; vale decir casi alcanzado el primer cuarto de siglo de su existencia.

Sobre estos solares de veinticinco varas de frente y cincuenta de fondo —era la superficie normalmente concedida a cada vecino poblador— ¿qué han levantado en ese lapso nuestros isleños laboriosos?

Desde luego, sus viviendas, y junto a ellas, alguno, su atahona requiriendo de las autoridades para el caso, la ampliación de su área. Conocemos en tal sentido el petitorio del isleño Francisco Fernández de Sosa. Los restantes tahoneros que con posterioridad aparecen en la Villa —Francisco Píris, Antonio Texeira, José Furtado y Manuel José— es factible hayan formulado en su oportunidad, petitorio parecido.

Por ahora no tiene la Villa molinos de agua.

Dejemos ya a los tahoneros y sus moliendas para pensar en el común del vecindario que tenía un solar en el pueblo pequeñito, del 63.

¿Qué habían levantado nuestros isleños en los solares que les fueran adjudicados en aquel manojo de manzanas históricas que se insinuaban apenas rodeando y circundando la modesta capilla y el despoblado cuadrado de su plaza?

RANCHOS. Solamente RANCHOS.

El material que le entregara a los primeros isleños don Lázaro de Mendinueta en aquel lejano julio de su año inicial, nos denota la humildad de sus viviendas: HORCONES Y PAJA.

Todos los pobladores isleños, de precedente honrado y meritorio vivir, de señalada cuna muchos y todos, de laboriosidad manifiesta, ocuparon como fruto y obra de sus manos, ranchos semejantes a los de julio del 63.

Y así ocurrió por mucho tiempo.

Empero este rasgo estaba muy lejos de responder a su afamado trajinar en fecunda producción, a su calidad de familias legalmente organizadas y al origen europeo de su mayoría.

Sin embargo los vecinos no eran indiferentes a este rasgo, que definían como "defecto" de la Población.

San Carlos tenía por aquel entonces

razones propias y muy particulares para ofrecer el modesto aspecto que hemos señalado. Empero, más interesante que inquirirlas, ha de resultar, *desde luego, observarles vivir, verles* transitar por los caminos de la geo*grafía y del tiempo —y ¿por qué* no?— en los del alma.

*Vamos a recoger pues, algunas es*tampas plenas de colorido.

Estamos ya en la Villa. Es 1766. Breve en el tiempo, su historia. Apenas tres años. En su decurso muchas veces, por *distintas razones* de gobierno ha llegado hasta ella el Co*mandante Militar de Maldonado. Em*pero, hoy don Lucas Infante, Teniente *Coronel de los Reales Ejércitos*, lo ha hecho de noche y misteriosamente.

Caballos bien elegidos, baqueanos prácticos y un negro de probada leal*tad tiene esa noche junto a sí.*

Tan alto militar —por graduación y cometidos— ha llegado a la Villa de noche en jadeante caballo. La modesta, empero airosa y encalada capilla del 63, constituye su mira, su pensamiento, el punto final de su anheloso y precipitado galopar.

¿Conmueve o perturba su alma algún apremio de índole religiosa?

Desde luego, no. Simplemente se encuentra refugiado en la capilla su ahijado don Sebastián Trebejo, tenorio de fama. Ahora, ha muerto a un hombre.

Es éste, don Sebastián, el mismo que a media noche poco tiempo ha, echó a volar las campanas de la iglesia, tocando a rebato. Es el mismo joven a quien rodea merecida fama de tenorio sin miramientos, terror de los hogares de ambas *Poblaciones*.

Sin embargo, don Lucas le protege; el afecto y la complacencia hacen que este alto militar lo arriesgue todo en su pro. *Por él se ha atrevido a elevar* al *General Cevallos* el pedido de una injusta promoción militar para su ahijado, que aquél rechaza con airadas expresiones, por la impertinencia *de la solicitud*.

En esa noche memorable para la *Villa, el negro, los baqueanos que* de ella los toma y contrata, los ca*ballos y el dinero son para don Se*bastián. A prisa galoparán todos *rumbo a Santa Fé.*

Con el polvo de su carrera no se pierde el recuerdo porque un jugoso expediente nos adentra en las mil incidencias que este episodio tuvo.

Dejemos a Trebejo en las islas Malvinas a donde las autoridades bonaerenses terminan por remitirlo años después por sus reiteradas fugas de la cárcel.

---

*Pasemos a los cuadros auténtica*mente "isleños" de la Villa. Era mayo del 63. Uno de los hombres solteros venidos de Río Grande sin familia propia, recibía junto con los otros mozos solteros —Luis de Sosa, Juan Núñez, Manuel Páez, Bartolomé Silveira, Manuel Viera, Jacinto Díaz— trigo para sembrar. El se llamaba Domingo Fuentes.

¿Será en la Villa alguno de los tantos cultivadores de la tierra? ¿Cosechará como la inmensa mayoría de los viejos isleños, el trigo de doradas espigas?

No. En verdad que no. Fuentes se orienta por distintos caminos. Y aunque como azoriano de la Villa, el trigo en alguna manera no podía escapar a su vivir, otras facetas nos definen su personalidad. Ella se destaca con caracteres bien singulares.

Veinte años vivió en ella; muere en el 82, y durante ese lapso le hallamos siendo algo así como médico y sacamuelas.

Era don Domingo hombre instruído, manteniendo copiosa correspondencia

por razón de sus actividades con personas lejanas.

No suponga el lector por lo dicho que Fuentes, viviera por ejemplo, en casa habitación más confortable que el resto de los isleños. Su rancho aparece catalogado como "rancho viejo" y merece la pobre y escasa tasación de $ 20.-

La humildad de su mobiliario corre pareja con el calificativo de su rancho. "Rústico" su único catre; a lo más, en abundancia, cinco bancos de cuero, sin respaldo y tres baúles. Uno pequeño, forrado de cuero; los otros, son de tamaño mediano y en uno de ellos, están las medicinas, que normalmente las recibe de Río Grande, de donde se las envía Bernardo José Ferreira.

Figuran en el inventario como adecuados elementos de su actividad, una "balancita pequeña", un almirez también pequeño, un "alambiquito" de cobre. Navajas, lancetas, jeringas de estaño, "una bolsa de herramientas de sacar muelas", un molinete viejo, haciéndose la aclaración de que era prestado y se lo llevó su dueño.

Hay allí también —y entre otras cosas— un "asador pequeño", ollas de hierro, y desde luego, un apero de montar: pellón, lomillo y freno.

Además varios libros vinculados a su actividad. Cabe citar la Farmacopea de Palacios y la Anatomía de Santuchi.

Copiosa correspondencia nos revela sus vinculaciones y el giro variado de su actividad. Hay allí transacciones en trigo. Figuras conocidas de la región mantienen correspondencia con Fuentes, entre otros don Manuel Núñez desde Sta. Teresa y don José de Alagón. Transcribimos por el interés informativo de los mismos, unos párrafos de Alagón, en los que le dice a Fuentes: "Mi favorecedor el mal tiempo me ha detenido en José Ignacio con cuatro días de agua y tres de creciente"...

Por ese entonces muchos vecinos de nuestra Villa trazaban el rumbo de su muy diversificada expansión territorial, sin que les amedrentara, en verdad, el mal tiempo y las crecidas, soportando con paciencia a igual que Alagón, tan serios y a veces fatales inconvenientes.

San Carlos era un núcleo civil con destino propio, con función y cometido histórico. De ahí que aún siendo incompleta su planificación sus vecinos rompieran con la vehemencia de lo vitalmente necesario, el círculo territorial de su primitivo enclaustramiento, lanzándose a la conquista de la tierra.

Tal vez guste al lector verles en esta proyección admirable.

Múltiples fueron los caminos... variadas las circunstancias... diversos y cambiantes sus hombres.

Vamos a elegir a uno de vida novelada.

Estamos aún en la Villa. Hemos sobrepasado ya la década del ochenta. Allí, en un rancho "con cerca de baranda", una isleña prepara en su casa pan y velas de sebo para vender. Le ayuda una esclava que posee.

Tiene la isleña a su cuidado y crianza varios hijos pequeños. María Antonia da Rocha es su nombre. Empero, ¿no es acaso ella la mujer del estanciero don Gerónimo Munis, de calificado nombre y acaudalado en bienes?

Munis y Rocha: dos apellidos de arraigo. Dos troncos pobladores de nuestra Villa. ¿Qué había acontecido, pues, en este hogar isleño? ¿Qué en la estancia que poseía desde 1772 en el valle de Aiguá por concesión del Gobernador don Juan José de Vértiz? El paraje del valle había atraído desde lejanos tiempos a muchos vecinos de aguzada visión. Nudo de caminos, serranías, boscosos arroyos de riveras

impenetrables, daban carácter al lugar y le hacían codiciable para los hombres de empresa.

Allí estaba, entre otros, don Gerónimo Munis. Tenía en su estancia ganado por millares, quinta de árboles frutales, esclavos y peones. Y desde luego, a su familia. También, ya en el recuerdo y la nostalgia, el Río Grande, la tierra de su anterior afincamiento y bastó que un hecho dificultara su vida para que Munis retornara a su mundo anterior.

El cerro de la Bola, el de la Paloma, *la cañada de la totora*, los rientes arroyos de Aiguá y el León le perderán de vista en 1788, y para siempre.

Esto no hubiera sido extraño, si Munis se hubiera marchado con toda su familia, tal como lo verificaron muchos isleños de nuestra Villa, en ocasión del Tratado de San Ildefonso. *Pero Munis deja a la suya y no vuelve* más con ella, ni por ella.

Por esta última circunstancia su apellido se perpetuará a través de sus hijos varones y otras estirpes por línea femenina, que conservarán para los tiempos presentes la vigencia de su sangre en nuestra tierra.

Ignoramos el hecho concreto que *le forzó a abandonar las tierras de* la Banda Oriental, pero lo cierto es que con posterioridad a *ello*, los vecinos de la Villa de San Carlos le evocaban con respeto. Así decían: "Y al siguiente año —1787— don Gerónimo Munis, ahora ausente, que no admitió entonces (del Cabildo de Maldonado) igual elección —Alférez Real— por hallarse avecindado en el partido del valle del Aiguá, sin embargo de que tenía casa en dicha ciudad, pero no la residía, porque vivía con su familia en la estancia de *dicho valle*".

Munis resume para el historial de la Villa, sino todas, algunas de las facetas salientes de su vecindario isleño.

Hombre fuerte, de empresa, trazando caminos en las vírgenes y despo*bladas tierras de la región*, sin preocuparle, ni preguntarse, si sus arroyos tenían vados, ni si los tigres le acechaban como posible y necesaria presa.

María da Rocha, es el ejemplo sublimado de la mujer azoriana que la *pluma* del escritor brasileño Borges Fortes nos la ha pintado como *dulce, paciente y virtuosa*.

La vemos junto a Munis en las tierras del valle, llenas de lejanías y cercadas de peligros.

Paciente, fuerte y tesonera en la *desgracia. Optimista siempre. Puntal* del hogar que había perdido su equilibrio y su fuerza.

¡Qué imborrable imagen la de esta isleña afanosa! ¡Qué fuerza de carácter en Munis!

Uno y otro, y cada uno a su modo, trasuntarán muchas de *las virtudes* básicas de aquel Pueblo de Isleños al que un día de julio del año 63, diera principio don Lázaro de Mendinueta por mandato expreso del General Cevallos. Virtudes que apuntalaron su historia y labraron su grandeza.

(1) La vida de estos personajes la hemos compuesto en base al interesantísimo trabajo del Dr. Luis Ponce de León intitulado "*Historia remota de los campos que vierten aguas al Aiguá, entre* sus tributarios, Coronilla y León. La familia y la estancia de Gerónimo Munis y María da Rocha", que gentilmente nos facilitó, y con los libros parroquiales de la ciudad de San Fernando de Maldonado, Expte. 9 del legajo N° 27 Interior y Montevideo N° 31 del Archivo General de la

PRIMERA ADUANA DE MONTEVIDEO

Por JORGE TITO NASER

EL embate de la furiosa ráfaga de tempestad del 19 de junio, en este invierno de 1963, derribó de un golpe una alta medianera, que cayó sobre el costado del histórico edificio del antiguo Apostadero Naval Español, arrastrando los pesados ladrillos, en su caída, el artificio de una intrusa pasarela adosada sobre su arquería antigua, que la desfiguraba.

Los habitantes de este lugar huyeron despavoridos, dejando como en un saqueo —en la presurosa huída— sus enseres desparramados por habitaciones y patios, dándose la circunstancia fortuita de quedar deshabitado en un instante, lo que fuera sede del histórico Apostadero Naval Español del Río de la Plata, Patagonia y Malvinas y Primera Aduana y Oficina de Correos Nacional.

La construcción que acumula sobre sí tantos galardones históricos, se halla en la calle Zabala entre la Rambla Roosevelt y calle Piedras. En este edificio ocurrieron memorables acontecimientos a través de sus casi dos siglos de existencia.

Corría el año 1770. Montevideo preparaba febrilmente el pertrechamiento de las seis naves del Apostadero destinadas a desalojar a los ingleses de su establecimiento oculto en las Malvinas. Cada casa del poblado, proporcionaba los soldados o los marinos de la expedición. Junto a la costa, se levantaban dos depósitos enormes de donde se traían los elementos necesarios para el pertrechamiento de esa empresa.



Frente actual del edificio del histórico Apostadero con su pórtico desfigurado por dos puertas.

Dirigían los aprestos el Comandante de la Flota Don Ignacio de Madariaga y Don Joseph de Vertiz; este último, poco tiempo después sería el Virrey de Buenos Aires.

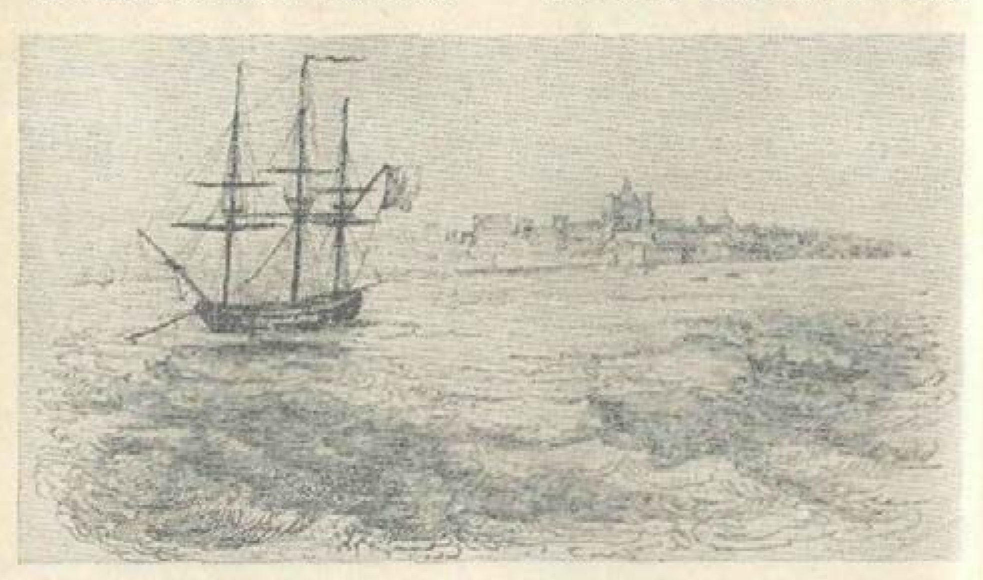
A este lugar se le llamó posteriormente el "Barracón de la Marina", más que por la característica de la construcción provisoria, por causa de quererse honrar de este modo la memoria de quienes lo construyeron con motivo de esa victoriosa expedición que Montevideo consideraba suya.

Una vez que esta Armada cumplió su cometido con éxito desalojando de las islas a los ingleses, después de una lucha bajo glacial temperatura, junto a los barracones se construyó, diseñado por el Ingeniero que dirigía apresuradamente la fortificación de la Plaza, por temor a las represalias de

los ingleses, un extendido edificio de mampostería edificado en dos plantas paralelamente a la costa, de casi sesenta metros de longitud, con su frente orientado hacia *la Ensenada del* Puerto Chico, y con una ventana desde la cual, como desde el ojo de un cíclope, se podía vigilar el pequeño muelle de piedra y el Puerto. El edificio, por seguir la topografía natural de la costa, quedaba en falsa escuadra con respecto a las líneas del amanzanamiento. Posteriormente, en este lugar tuvo su residencia definitiva la sede del Apostadero Es*pañol del Río de la Plata, Patagonia* y Malvinas. De este edificio salieron durante cuarenta y cuatro años, — toda la época Colonial — los Capitanes de Corbeta que ejercieron el gobierno de aquellas islas.

Dice Mario Falcao Espalter: "Las " Malvinas dependieron en todo sen- " tido del Apostadero. Las medicinas, " los vestuarios, los sueldos militares " y aún los mismos soldados del des- " *tacamento de la Isla Soledad don-* " de estaba la diminuta Villa, cabeza " *de aquellos australes posesiones* de " la Corona, se remitían desde Mon- " tevideo y el Ministro de Real Ha- " cienda de Malvinas dependía di- " rectamente de su superior jerárqui- " co, el de igual título de Montevideo, " llegando el de Buenos Aires a en- " tenderse con el Ministro de Malvinas " y a veces con el de Puerto Deseado, " (Costa Patagónica), mediante el " Diputado del Apostadero, Don Ven- " tura Gómez, en 1801" (Rev. del Inst. Histórico y Geográfico del Uruguay, Tomo II - Nº 2 - Pág. 474-75).

Dice Pérez Castellanos de cómo el *Apostadero administraba las Malvi*nas: "Hay habitualmente en este puer- " to una armadilla compuesta de una " fragata grande de guerra y dos cor- " betas que son como fragatas pe- " queñas. Estas últimas, se alternan " todos los años en ir a las Malvinas " con guarnición, víveres y dinero " para las pagas. El Comandante de " la que se va y se mantiene allí un " año, es de algún tiempo a esta " *parte el Gobernador de la isla. El* " Jefe de la escuadrilla es siempre



Visto de Montevideo, por F. Boilly. — Entre las dos embarcaciones se percibe junto a la costa la plaza de la Recoba y el edificio del ex Apostadero.

" un Capitán de Navío y con título de " Comandante del Río de la Plata; " tiene residencia en Montevideo y " regularmente dura cinco años su " Comandancia" (Instituto Geográfico e Histórico del Uruguay), Carlos Pérez Montero: La casa del Observatorio y el Montevideo de la época, pág. 48, del libro: "El Primer Observatorio de Montevideo"). Posteriormente, en el año 1776, se levantó en el lugar un edificio de mampostería en dos plantas. Era entonces el Ingeniero Rodríguez Cardozo quien proyectaba las murallas y fortificaciones y baluartes militares de Montevideo y a esta construcción también se le pensaba dar un carácter militar. En este edificio todavía se percibieron las arcadas similares a las que Rodríguez Cardozo diseñó para el interior del patio de la desaparecida Ciudadela. Se terminó este cuerpo en el año 1776, cuando se esperaba el grueso de la expedición de Ceballos que estaba por arribar con sus 116 naves de guerra y transporte de tropas a Montevideo. Esta flota fue la más grande que España envió al nuevo mundo y sus hazañas la cubrieron de gloria. Con las tropas que conducía Ceballos, desalojó a los Portugueses de los dos flancos de la Banda Oriental, donde se habían establecido; es decir, de la Colonia del litoral Noreste, por donde se venían filtrando. Es, pues, esta expedición, la que dió el fruto de definir y sanear el territorio del futuro Estado Oriental, pudiéndose llamar a Ceballos el precursor del ámbito en que nacería la futura patria, pues de haber permanecido estos dos focos portugueses a sus costados, bien difícil y precario hubiera sido la existencia de nuestra nación. Y este baluarte central del edificio es un monumento que recuerda el arribo de esta inmensa flota gloriosa a Montevideo. Los comandantes del Apostadero reunían en sí todas las cualidades que requería un puesto sumamente riesgoso. Ellos fueron intrépidos hombres de mar, experimentados Capitanes españoles conocidos como hombres de hierro para buques de madera. Habían jalonado su título, en aquella época tan peligrosa para la navegación, en una perenne lucha sin cuartel contra los buques de las naciones adversarias y contra los elementos desatados del Río de la Plata, llamado con mucha razón en esa época "El Infierno de los Marinos", pues dos bandoleros terribles se aliaban en él para destruir las naves: el viento Pampero y los dédalos de bajos fondos; el más temible de todos era el Banco Inglés, que cobró cientos de victimas en naves y millares de millares en vidas inmoladas en sus bajos fondos. Frecuentemente el Apostadero envió sus tripulaciones a desafiar el río embravecido para arrancarle sus victimas. Entre otros naufragios célebres, se cuentan los de la fragata "Buen Viaje", el navío "Nuestra Señora del Loreto", fragata "Asunción", etc., y gran número de naves siniestradas desde el Cabo Polonio en Rocha, hasta la Colonia. Pero era el Banco Inglés donde más naufragios se producían,pues ese lugar constituye una pérfida tumba para la navegación universal de todos los tiempos. Muchas veces las tripulaciones del Apostadero pagaron con su vida el precio de su acción heroica. Un personaje relevante de la institución española, pese a su modestia, fue Don Andrés de Oyarvide, que en los aposentos de este edificio aún existente, realizó las Cartas Marinas básicas del Río de la Plata. El mismo recorría el estuario en ardua y abnegada labor, abordo de la Goleta del Apostadero denominada "San José", sondeando sus bajíos y contorneando sus bancos, de modo que al cabo de años de continuos y arriesgados esfuerzos, pudo concluir su

"Carta esférica del *Río de la Plata*", relevado desde el Cabo de San Antonio hasta Rocha por el este y hasta *Colonia y Buenos Aires por el Oeste.* Pero lo que delimitó claramente después de un trabajo lleno de peligros, fueron los límites y exacta ubicación del "Tragabarcos" o Banco Inglés, el temible monstruo agazapado a la entrada del Río de la Plata, que permanentemente ocasionaba dolorosos e *irreparables desastres a la navegación antigua.* Dice Bartolomé Mitre, que los trabajos de este eminente Te*niente de Navío de la Real Armada* Española, Ayudante del Apostadero, dieron el hilo conductor en medio del laberinto de bancos, hacia los pasos seguros del Río de la Plata, haciéndolo practicable para la gran navegación del comercio marítimo a los puertos de *Montevideo* y de *Buenos* Aires, siendo esas primeras cartas la base de todas las cartas marinas ac*tuales del Estuario Platense. Parecería* que el Banco Inglés no hubiera perdonado a Oyarvide que revelara sus temibles secretos. Durante las Invasiones Inglesas, a fines de 1806, fue destacado este marino del Apostadero en misión de observación de avanzada, para alertar a Montevideo en caso *de observar que la flota inglesa* que maniobraba a la entrada del estuario del Plata, tomara rumbo a ella.

Se había ubicado Oyarvide con su pequeña goleta en las proximidades del Banco Inglés, adonde las naves inglesas no se aventurarían a aproximarse en caso de que lo descubrieran, cuando los dos terrores del Plata, como aliándose en un plan de sorpresa, lo



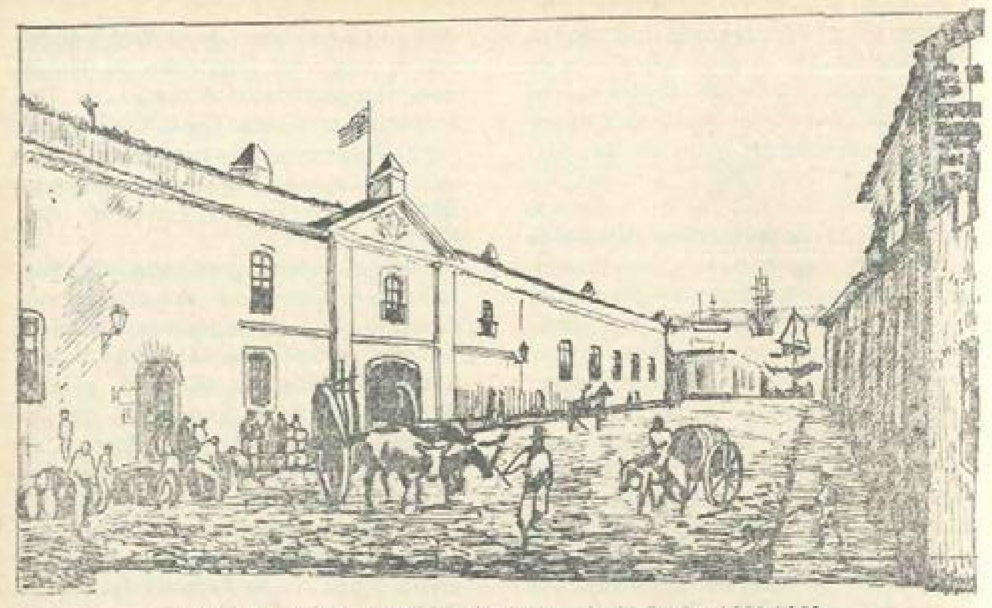
Plano de Montevideo del año 1794, de la Expedición Malaspina. Al Norte de la ciudad y ocupando una manzana, se ve el Edificio del Apostadero, uno de los más importantes de la Plaza. Junto a él hacia el lado Oeste, y cerrando la manzana se ve el Hospital de Marina o del Rey. Hacia el Este, la plaza de la Recoba del Apostadero y el muelle, sobre la cabecera de la actual calle Misiones.

atraparon y destruyeron. Una brusca y repentina ráfaga de un Pampero de verano, sorprendiéndole, arrojó su embarcación contra el veril del Banco Inglés, tumbándola y haciendo desaparecer a Oyarvide y a todos sus compañeros. Fue por esta causa que más tarde, cuando la flota inglesa se presentaba frente a la Plaza Fuerte, en 1807, la encontraba desprevenida. Sus camaradas, los marinos del Apostadero, acongojados por esta irreparable pérdida, hicieron que el Gobierno Español de Ruiz Huidobro denominara con su nombre a un bajío de rocas cerca del Cabo Polonio, para que fuera un justo y póstumo homenaje a quien libró los caminos seguros para la navegación del Río como mar. Allí hierve el agua en espumas que son como un saludo del espíritu de Oyarvide a las naves que, seguras de su camino, se internan o salen del estuario.

En el edificio del ex-Apostadero aún existente, tuvieron su despacho los Gobernadores Marinos que reunían en su mano los dos títulos más altos del Gobierno Español de esta Plaza: el de Gobernador y Comandante de Marina. Habían sido tantos los roces anteriores de estas autoridades máximas de Montevideo, principalmente entre el Gobernador del Pino y el Comandante de Marina Idiaquez, sobre todo producidos en la visita de inspección de los buques, que amenudo se atribuían pertenencia y jurisdicción de ambos, dándose el caso de haber subido a inspeccionar una misma embarcación, uno y otro, en el mismo día, con todos los inconvenientes y el ridículo que esto producía en el ánimo de los capitanes extranjeros, y todas las querellas y rivalidades que se originaban entre estas mismas autoridades. Para suprimir este defecto de la legislación Colonial Española, se unificaron estos dos cargos en uno: para Gobernadores se eligieron Capitanes de Navío, que desempeñaron el cargo de Gobernador y Comandante de Marina simultáneamente. Primeramente reunió bajo su mando estos dos poderes, Bustamante y Guerra y después Ruiz Huidobro.

Fueron bufete predilecto de Bustamante y Guerra, el progresista marino español, los aposentos arcaicos de este edificio que él mejoró y amplió, rodeando el primitivo edificio de la época de la expedición de Ceballos, con la edificación frontal en dos plantas sobre la actual calle Zabala, y en una planta, sobre las otras calles que rodeaban la manzana. También introdujo numerosas mejoras en la Plaza de la Recoba del muelle de enfrente al Apostadero. Mandó edificar la torre del Vigía en Maldonado, proyectó el faro de la Isla de Flores, y dió término a la Linterna del Cerro, además de otras muchas ordenanzas sobre higiene, pavimento de veredas y calles de Montevideo y mejoras del Puerto, entre las cuales proyectaba traer el agua desde los manantiales del Buceo hasta el mismo Cubo del Norte y al Puerto, para evitar el primitivo modo de abastecimiento de la cisterna de agua para los navíos, manantial que surtía de ésta a las naves, ubicado en la llamada Playa de la Aguada.

Bajo la comandancia del Apostadero de Bustamante y Guerra, le fue encomendada a Andrés de Oyarvide el delicado y riesgoso trabajo de relevar el Río de la Plata, para estudiar y señalar el laberinto de peligrosos escollos ocultos, que hacían para la navegación universal una trampa mortal el Río de la Plata. Según expresamos en capítulo anterior, Oyarvide culminó con éxito estos trabajos, tras años de labor infatigable. En los aposentos de este edificio trazó palmo



La primera Aduana y oficina de Correos de la Patria. 1830-1852.
Copia a pluma de un óleo de Roberto Castellanos.

a palmo sus Cartas Marinas, que abrieron a los navegantes el camino seguro por estas aguas. Después de seis años de fructífero gobierno, el *año 1804, Bustamante y Guerra fue* destinado por el Rey de España para una delicada misión especial. Debía transportar a Cádiz en cuatro naves de guerra del Apostadero, un tesoro de casi cinco millones de pesos fuertes en oro que el Rey de España había mandado recaudar urgentemente en las tesorerías de Lima y de Buenos Aires, destinados a reforzar los ejércitos de Napoleón que se aprestaban *para invadir a Inglaterra* y con el cual el Rey de España había concertado una alianza secreta. Aunque la Paz de Amiens se había firmado hacía poco tiempo entre Inglaterra y España, para no desangrarse más en la secular lucha que sostenían, por el dominio de los mares, los ingleses, enterados por algún oculto conducto, de la misión secreta que llevaba el Comandante del Apostadero de Montevideo y su flotilla de naves, enviaron con toda premura la flotilla de guerra del Comodoro Graham Moore, que interceptó las naves de Bustamante y Guerra justo *cuando arribaban a la entrada* del Golfo de Cádiz, frente al Cabo de Santa María, cuando ya alcanzaban su puerto de destino las naves españolas y ya se descontaba el éxito de su misión. Se entabló a la vista de la costa un recio cañoneo. Se vió volar la "Mercedes" y desaparecer tragados por las aguas sus doscientos tripulantes y también cómo las restantes naves eran cautivadas y llevadas *por Graham Moore* a Inglaterra con su Comandante prisionero, así como todo el oro embarcado. El pueblo de Londres festejó este triunfo al ser paseados los trofeos y el botín cuantioso por sus calles.

Dice Mario Falcao Espalter, que la partida de las cuatro naves del Apostadero, la "Medea", la "Clara", la "Fama" y la "Mercedes", fue el preludio de **la grande y memorable batalla de Trafalgar.**

Como respuesta y consecuencia de este golpe, de inmediato se aliaban España y Francia para formar entrambas una poderosa Armada que enfrentara y destruyera a la inglesa. La flota coaligada de Napoleón y del Rey de España estaba al mando de Villanueve, estando subordinado el Comandante de la flota española, Gravina, a las órdenes de este último.

La flota aliada había zarpado de Cádiz y se enfrentaba a la Inglesa de Nelson que había zarpado de Gibraltar. La batalla fue encarnizada y terrible. Se disputaba el dominio secular de los mares; esta batalla, que tantas veces se había diferido por las potencias navales, se producía al fin.

Casi cien navíos, los más poderosos de esa época, las más grandes construcciones navales de vela que haya realizado el hombre, colosos de madera y de trapo, navíos de tres puentes, verdaderas fortalezas del mar, con grandes tripulaciones, artilladas con un número sin igual de piezas que oscilaban desde los ochenta hasta los ciento treinta cañones, se descargaban entre sí infernales andanadas de mortífero fuego.

Ambos bandos realizaban prodigios de valor y proezas de heroísmo inigualables. Tripulaciones españolas y francesas enteras perecieron luchando hasta el fin en su puesto de honor, hasta que las aguas o el fuego las tragaban. Casi todos los jefes murieron estoicamente. Nelson, que atrajo sobre sí los fuegos por causa de las condecoraciones que cubrían su pecho y recibió una bala en la columna vertebral, sufriendo una larga agonía, resistiendo su espíritu a la muerte hasta recibir la noticia de la victoria inglesa; Gravina, pereció después como resultado de las heridas de la batalla; Cosme Churruca, gloria de la ciencia naval española, que no debió participar en la batalla, se desangraba lentamente con una pierna de menos, tronchada por una bala de cañón, mientras dirigía la lucha.

En el "San Juan Nepomuceno" combatió el Brigadier de la Real Armada, Cosme Churruca, sólo, contra seis navíos, siendo cañoneado incesantemente por ambos flancos, cruzándose un arrasador fuego sobre la nave española que no se rendía, sus mástiles tronchados, y su cubierta llena de muertos. Churruca corría con su bocina de un lado a otro impartiendo órdenes una vez muerto el Capitán. Como faltaban artilleros, él mismo apuntó y disparó el cañón desarbolando una nave adversaria. En ese instante una bala de cañón le arrancó la pierna derecha. Diciendo: "Esto no es nada, siga el fuego", siguió dirigiendo la lucha apoyado sobre su brazo derecho, mientras se desangraba perdiendo su vida. Pidió a la oficialidad antes de morir, que no se rindiera el "San Juan Nepomuceno".

Se dijo de Churruca: "Varones ilustres como éste no debían estar expuestos a los peligros del combate, sino preservados para el progreso de la navegación".

La mayoría de los buques que aún permanecían a flote, los ingleses no pudieron remolcarlos prisioneros a sus puertos como era su deseo.

Una furiosa tempestad se abatió sobre el escenario de la batalla terminando de hundir los maltrechos navíos españoles que aún se mantenían a flote. En medio del lúgubre lamento del viento, y en el seno de las grandes olas, se fueron sepultando las grandes naves, como si a la muerte heroica de la flota española siguiera su funeral y entierro en el seno del Océano. Momento memorable que reflejaba el luto y el dolor de la nación española.

El casco del "San Juan Nepomuceno" pudo ser rescatado y lo llevaron

los ingleses a Gibraltar donde lo conservó la marina inglesa con el nombre de "Churruca" grabado sobre la puerta de su cámara con letras de oro.

Otro célebre marino español perecía con su buque. Había estado en el Apostadero de Montevideo, en la Corbeta "Atrevida" y en ésta había observado y descrito el Paso de Mercurio sobre el disco Solar en Montevideo, dato que permitió al astrónomo francés Leverrier, descubrir el planeta Neptuno. Este marino, famoso por su heroísmo y su sabiduría, se llamaba Alcalá Galiano, y se hundió en el "Bahama" con su tripulación. Vellenueve, que fue rescatado por los ingleses antes de hundirse su buque con una multitud de heridas, no osó sobrevivir a sus camaradas de infortunio. *Llamado por Napoleón, que deploraba* la pérdida de su flota a comparecer ante él, antes de afrontar las iras del Emperador, que pedía le devolviera sus barcos, escribió una carta a su esposa y se suicidó clavándose un puñal en el corazón. En esta batalla había triunfado la mejor táctica y disciplina naval inglesa sobre la franco-española.

Las costas del Sur de España se cubrieron con los restos de las enormes naves destruídas mientras que el corazón de los españoles gemía de luto y dolor, pues además de las vidas de sus mejores marinos y naves, España perdía para siempre el dominio de los mares. Esta gran batalla *decisiva, prácticamente comenzó* cuando zarparon de Montevideo las cuatro naves del Apostadero. Desde entonces cambió el rumbo de la historia Universal y pasó el dominio marítimo *por más de un siglo a Inglaterra.* Montevideo quedó consternado por la infausta nueva.



Vista general del conjunto del puerto, el muelle, la plaza y el antiguo Apostadero. Esta reconstrucción de la época se realizó en base a los datos proporcionados por el plano del Ing. Adriano Mayosser.

En 1805, el Comandante del Apostadero de Montevideo, Don Pascual Ruiz Huidobro, al tener noticias de que su antecesor en el cargo estaba prisionero en Inglaterra, tomaba medidas de represalia. Todo Montevideo se encendía de incontenible furor corsarista, empeñado en vengar la sorpresa y la prisión del tan querido ex-Gobernador y Comandante del Apostadero de Montevideo, Bustamante y Guerra, en Santa María. Sobre todo los marinos, sus camaradas de seis años del Apostadero, propiciaban la enfervorizada cruzada de acción corsarista en revancha contra los ingleses, como heridos en carne propia. El Comandante del Apostadero, Ruiz Huidobro, auspiciado por el Virrey Sobremonte, comenzaba a otorgar patentes de corso a cualquier embarcación que en Montevideo se ofreciera a tomar el partido de luchar contra las naves británicas.

Es así que pacíficos comerciantes de esta Plaza, como Mateo Magariños, Batlle Carreó, y Francisco Maciel, eran llevados por la enfervorizada ola de patriotismo desatada con furor en la colonia española, armaban y pertrechaban sus fragatas de Comercio, para dar en el Mar batalla a cualquier embarcación inglesa que se les cruzara en el camino. De Buenos Aires venía un joven llamado José de San Martín y tripulando una nave de Montevideo, se lanzaba también a la lucha contra el inglés.

Fue el año 1805, cuando se encendió el inextinguible furor del fuego corsarista de Montevideo.

También los franceses, que se sentían heridos por los resultados de Trafalgar, venían a ofrecer sus servicios al Apostadero de Montevideo, engrosando las filas de sus corsarios. Fueron corsarios franceses al servicio del Apostadero, Estanislao Couraud, Hipólito Mordeille y Fornier. Ellos depredaron las costas del Africa frecuentada por los negreros ingleses, causando grandes estragos a la navegación enemiga, trayendo a veces, en increíble proeza, al Puerto de Montevideo, hasta cuatro fragatas enemigas apresadas por uno de ellos, en una de sus correrías por el Africa. La acción corsarista del Apostadero no tardó en llamar la atención y la alarma de la Marina de Guerra Inglesa, cuando ya Inglaterra dominaba los mares. De inmediato la flota inglesa se abocó a la destrucción de este permanente foco de resistencia española en los mares, que subsistía desafiante después del aniquilamiento de la Armada española y francesa en Trafalgar.

Del Africa vino también el contra golpe.

Cambiando el rumbo que llevaba hacia la Colonia del Cabo, en Africa, una flota de navíos de Guerra bajo el mando del Comodoro Pophan, se dirigió hacia el Río de la Plata. Corría el año 1806. Ese año señala el arribo por sorpresa y la toma de la Capital del Virreinato del Río de la Plata por la flota inglesa. El poder Inglés, se dirigía a aplastar la cabeza de gobierno desde la cual Sobremonte patrocinaba la acción del Apostadero de Montevideo. Las tropas de Beresford ocupaban por sorpresa Buenos Aires al redoble del tambor, mientras que Sobremonte, más conocido por el nombre de "Virrey Tras los Montes", huía a Córdoba.

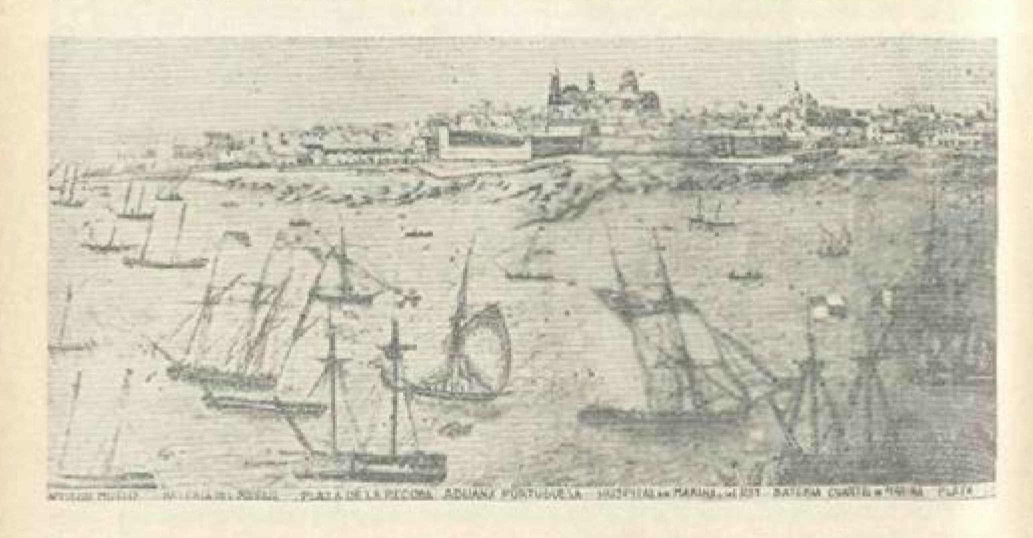
Ese mismo año, gracias al heroísmo de su hermana, la Ciudad de Montevideo, Buenos Aires era reconquistada y liberada.

En 1807, la flota Inglesa retorna nuevamente. Pero esta vez, apuntando mejor su objetivo directamente hacia la Plaza Fuerte y el Apostadero Naval Español de Montevideo. Este año memorable para los habitantes de esta población, se conoce por el diluvio de sangre y fuego que la asoló.

La Flota inglesa la barría y destruía con sus andanadas de fuego, desatadas incesantemente de día y de noche, bajo el cual caían las casas destrozadas. Cuatro mil soldados ingleses desembarcados iniciaban al mismo tiempo el sitio de la Plaza. En el sangriento asalto de la madrugada del 3 de febrero de 1807 contra La Brecha, que efectuaron sus cañones en el costado Sur de sus murallas, ante el irresistible embate de una multitud de soldados ingleses, cayó al fin Montevideo.

Las naves del Apostadero, escasas *en número y en poderío, enfrentaron* y resistieron heroicamente a la gran flota inglesa, de cerca de cien navíos de gran porte, algunos veteranos de Trafalgar, no permitiendo que ninguna embarcación enemiga penetrara en la Bahía, hundiendo una fragata y Sloop que intentaron hacerlo, formando frente a la abrumadora fuerza naval inglesa una fila de naves acoderadas, que apoyadas en los fuertes de tierra del Puerto, iba desde la Punta del Fuerte de San José hasta la Isla Libertad, apoyados por lanchones armados que cerraban la entrada a toda nave enemiga que quisiera forzar el paso, y protegían la ciudad de sus andanadas por el flanco Norte, mientras que el Sur caía demolido por los impactos de la flota inglesa. Los funcionarios del Apostadero, el Ing. Bernardo de Lecocq y el Capitán Francisco Xavier de Viana, realizaron la salida del Cardal. Una vez silenciada y ocupada la Plaza, el Comandante de la Flota Inglesa Stirling puso la sede de su comando en el edificio del Apostadero Español, en el que se instalaron sus capi*tanes, oficiales y marinos. Desde esta* cabeza-comando, dirigió la flota inglesa durante la ocupación, estando la flota británica de navíos de gran porte anclada en nuestra bahía.

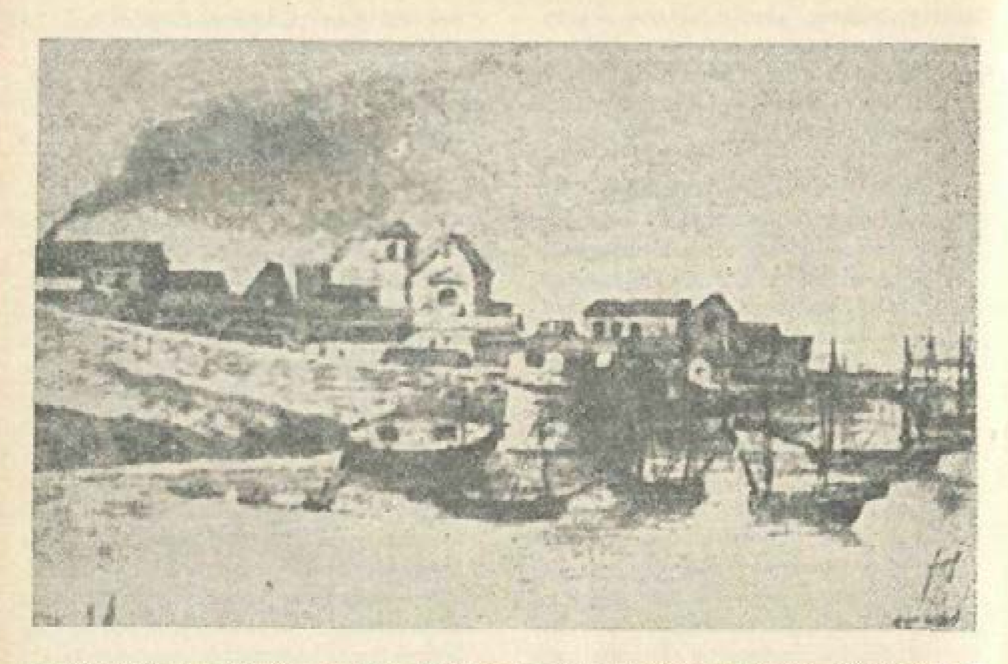
Antes de permitir que su nave, la histórica Corbeta del Apostadero, la "Atrevida", cayera en manos de los ingleses, su Comandante, el Capitán Antonio Leal de Ibarra, ex-Gobernador de las Malvinas, la hizo volar en la bahía, cerca de la Punta del Cerro, cuando los ingleses, merced a las actas de capitulación acordadas con



Vista tomada en 1826 durante la ocupación portuguesa, por Besnes Irigoyen
Sobre la costa, junto a las murallas se percibe ocupando la manzana el macizo volumen del edificio del ex Apostadero español, en ese entonces convertido en Aduana Portuguesa.

Ruiz Huidobro, procedían con sus falúas a ocupar una tras otra las naves del Apostadero, ancladas en ese lugar. Esta Corbeta había arribado muchos años antes a Montevideo con su gemela, la "Descubierta", en la Expedición científica Española de Malaspina. Abordo de ella, el dibujante Brambila realizó las más notables vistas de nuestra ciudad que se poseen del período colonial, que son las primeras y las mejores que poseemos. En esa Corbeta llegó también a nuestras playas Fco. Xavier de Viana, que fue también Gobernador destacado por el Apostadero en las Malvinas, y que escribió un diario de su viaje en la expedición Malaspina, que fue editado por sus hijos en la imprenta del Cerrito de nuestra ciudad. Dionisio Alcalá Galiano vino en ella junto al futuro Gobernador de Córdoba, Gutiérrez de la Concha y Bauzá; este último realizó el notable plano de Montevideo de fecha de 1789, atribuído a la Expedición de Malaspina. También esta nave del Apostadero fue una de las señoras de las Malvinas, que periódicamente llevó su Gobernador a la villa española de Puerto Soledad, Capital de las islas. Pero era la nave que había traído con la expedición Malaspina al futuro Gobernador y Comandante Naval de esta Plaza. Era por sobre todo la nave del hidalgo Capitán de Navío, Don Joseph de Bustamante y Guerra, que después de un espléndido y prestigioso gobierno de Montevideo, había sido abochornado y escarnecido por las calles de Londres.Leal de Ibarra, no permitió que manos enemigas tocaran la histórica Corbeta, orgullo del Apostadero. Flameaba desafiante en su mástil la bandera española, que no había sido arriada mientras se acercaban los lanchones ingleses a los golpes acompasados de los remos. De pronto percibieron que una columna tenue de humo se elevaba por entre sus mástiles. Comprendiendo que la Corbeta iba a ser destruída, los botes ingleses retrocedieron apresuradamente, a tiempo para no ser volados con la nave. Se oyó el fragor de una explosión y una columna de fuego surgió de las entrañas de la histórica Corbeta, mientras sus fragmentos llenaban el espacio. Luego una nube de humo se extendió sobre la bahía. Cuando la brisa despejó la superficie de las aguas, sólo quedaban algunos restos flotando aquí y allá, de la que fue la histórica nave, que con honor buscó su tumba en el lecho de la Bahía. Fueron Comandantes del Apostadero y Funcionarios destacados del mismo, los Capitanes Idiaquez, Basurto, Antonio de Córdoba, Josef de Orozco y Herrera, Francisco de Ortega y Monroy, Joseph de Bustamante y Guerra, Ruiz Huidobro, Soria de Santa Cruz, Salazar, Sierra, etc. Todos ellos valerosos y abnegados marinos de una época heroica y peligrosa, continuamente agitada por las luchas. En la paz eran capacitados funcionarios, que se aplicaban a las artes de la navegación, tratando de resolver los problemas múltiples que presentaba la seguridad para el tránsito de las naves por el Río de la Plata, conocido en la navegación Universal con el nombre del "Infierno de los Marinos". Con sacrificio cumplieron su cometido en tiempos de la frágil e insegura navegación de los buques a vela.

En las postrimerías de la dominación española, fueron asentistas del Apostadero Don Mateo Magariños y Don José Batlle Carreó, proveyendo este último de su Molino de la Aguada, con harina, galletas y fideos a la marina del Apostadero durante aquellos turbulentos y agitados años que siguieron a las Invasiones Inglesas y que culminaron con el sitio por los patriotas y la caída de la Plaza



El Apostadero de Montevideo en 1794. Vista tomada por Fernando de Brambila, dibujante de la Corbeta "Atrevida" de la Expedición de Malaspina.

en manos de las tropas de Alvear, quedando arruinados al liquidarse la Administración española y suceder la porteña, debiendo éste último ir a España para procurar del Rey el cobro de sus haberes.

Después de la Emancipación y al crearse la primera patria o "Patria Vieja" de Artigas, cuando se tramó contra el Prócer, que se hallaba ese año en su apogeo, la gran confabulación en la que se coaligaban contra él el formidable poderío de los portugueses, los españoles y los porteños conjuntamente, desde Purificación ordenaba Artigas a la recién creada Comandancia de Marina de la naciente patria Oriental, (cuyo nombre provenía de la ex Comandancia de Marina Española), cuyas Autoridades Marinas Orientales tenían su sede en este edificio del antiguo Apostadero Español, que extendieran las primeras patentes de Corso cuyo eficaz efecto contra la navegación enemiga había constatado Artigas en la época en que estuvo al servicio de Ruiz Huidobro.

Artigas ordenaba a Montevideo dar esas patentes de Corso contra las potencias marítimas de España y Portugal coaligadas contra él, y que hacían una guerra sin cuartel contra la naciente Patria Oriental. Los ejércitos del Prócer eran exterminados y cedían palmo a palmo, en sucesivas y sangrientas batallas, el querido patrimonio Oriental, a las abrumadoras fuerzas de los enormes ejércitos portugueses invasores. Pronto los lusitanos ocupaban Montevideo. Pero en ese año que duró la primera independencia de la Vieja Patria Oriental, los Corsarios de Artigas, que habían salido de Montevideo, efectuaron numerosas presas. Cuando las tropas de Lecor llegaron y ocuparon la Plaza, se sorprendieron de hallar en la Bahía, ancladas frente al Puerto, cuatro naves portuguesas apresadas y traídas

por los Corsarios de Artigas. Uno de ellos, Juan de Almeyda, con su embarcación el "Orb", había traído capturado al Bergantín español el "Intrépido". Este buque fue enviado a Buenos Aires, desde donde se le destinó a la Campaña Libertadora de Chile, naufragando durante el combate en Valparaíso contra unas rocas y quedando sus restos como un monumento a la liberación de esa ciudad, hasta que las tempestades lo hicieron desaparecer.

Durante la Patria de Artigas, el edificio del ex Apostadero Español, por no tener flota la patria naciente, había sido destinado a Aduana y Comandancia de Marina, lo cual siguió siéndolo durante la segunda independencia, o sea la independencia definitiva de la República Oriental del Uruguay, en 1830; es decir, fue la Sede de la Aduana y la Comandancia de Marina, como sucede aún mismo con el edificio de nuestra Aduana actual.

También funcionó en ella la Primera Oficina de Correos. Allí se pusieron sobre las cartas los tan escasos y cotizados primeros sellos llamados "De la Diligencia" con el diseño del primer sol de la patria, hoy tan buscados por los coleccionistas. Esta Oficina estaba en la esquina de las calles San Francisco y San Telmo, hoy Zabala esq. Roosevelt.

Terminada la ocupación portuguesa, regresaba del Brasil a su tierra natal el súbdito y poeta español Francisco Acuña de Figueroa, que había combatido la independencia de los Orientales. Su nueva patria, reconociendo sus valores, le concedía un empleo en la Aduana. Durante los años que duró su empleo en este viejo edificio, su alma de poeta de la patria rimaba los versos del Himno Oriental que cantan hoy todos los Orientales y también el Himno Paraguayo, que cantan hoy los hijos de la Patria Guaraní.

Durante la Guerra Grande, que estalló en lucha fraticida al poco tiempo de haberse establecido la Patria Nueva y que culminó en el tercer sitio de Montevideo, frecuentaron los aposentos de este edificio, el Jefe Naval de Montevideo, hombre de fama universal hoy, José Garibaldi y su Legión. En estos patios se congregaron las huestes de la famosa Legión Garibaldina, ya que Garibaldi era, conforme a la inscripción que luce su Monumento en la zona del Puerto, donde estuvo el antiguo Puerto Chico, "Jefe Naval de Montevideo"; es decir, su Comandante Naval, desde 1842 hasta 1848. En este edificio organizaba las tripulaciones de las flotillas de combate de los numerosos lanchones de la patria nueva, que muy pronto tomarían la Isla de Martín García y la Ciudad de Colonia de manos de las tropas rosistas. Este fue uno de los últimos Comandantes de Marina de significación que tuvo este edificio y cuya sola presencia en él bastaría para que estas paredes y aposentos se hayan llenado de gloria, determinándose por lo tanto, por este sólo hecho, la conservación de este baluarte que acumula sobre sí tantos galardones históricos. La fama de Garibaldi y de sus hazañas ha traspasado el tiempo y circundado el orbe. Al final de su actuación en nuestra patria, Garibaldi se embarcó con sus marinos en la nave "Esperanza" para dar comienzo a su campaña libertadora de Italia. El mismo, al referirse a su vida, decía, dando a entender que estaba predestinado a ser marino:

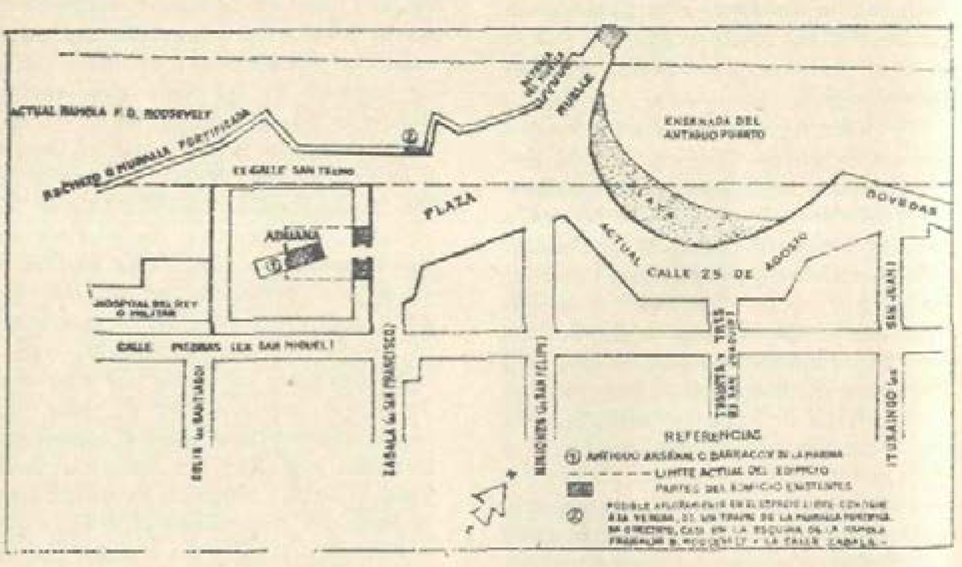
"Nací el 4 de julio de 1807, en Nizza Marítima, hacia el fondo del

Puerto Olimpo, en una casa sobre la costa del mar. Mi padre, hijo de marino, él mismo lo era desde la edad más tierna...".

Montevideo pudo tener el honor, que no han tenido otras ciudades, de contarlo entre sus Comandantes Navales.

En medio de la lucha fratricida que asoló la patria al poco tiempo de su segunda independencia, un luctuoso suceso ensombreció la noble historia de este antiguo edificio, cuando Montevideo era sitiado por las tropas de Oribe. Se había producido dentro de la plaza asediada una escisión entre Rivera y Pacheco y Obes. El Coronel Jacinto Estivao era partidario de este último, quien lo había nombrado Director de Aduanas. El encono entre ambos bandos había subido al punto de su clima. En cierto momento, cuando arribó Rivera al puerto en una nave, su facción decidió dar una asonada que entregara a Rivera el Poder sin opositores. El Baluarte principal de la oposición era el Jefe de Aduanas, decidido amigo de Pacheco y Obes y que se hallaba en el edificio del Ex-Apostadero Español, donde se había acuartelado con cincuenta soldados del Batallón de Lezica y algunos de sus partidarios. Repentinamente fue rodeada la manzana del edificio por ochocientos soldados partidarios de Rivera.

Los Capitanes Franceses e Ingleses ofrecían a Estivao sus naves como refugio para él y sus partidarios, vista la desproporción de las fuerzas sitiadoras de la Aduana, pero a tal re-



En este croquis se muestra la zona del antiguo puerto y el Apostadero. Este edificio cerraba en su patio el Arsenal o Barracón de la Marina, cuya orientación oblicua estaba como atalayando al puerto y el muelle. Este bastión ya era antiguo en la época en que se realizaron las demás construcciones. También se observa la amplia plaza romboidal que unía el Apostadero con el muelle y el puerto. Estos datos se basan fundamentalmente en el plano del Ingeniero Adriano Mayasser cuyo ejemplar litografiado fue regalado al Municipio de Montevideo en el año 1934 por el entonces Intendente de Buenos Aires, doctor Mariano de Vedia y Mitre. Este plano puede verse reproducido en el libro "Iconografía de Montevideo", pág. 160, editado por el Concejo Departamental.
(Dibujo del autor)

querimiento él respondió, refiriéndose a Pacheco y Obes: "El General aquí me puso y aquí me encontrará". Antes de comenzar el ataque, sus enemigos le enviaron un ultimátum, pero él lo rechazó.

A la vista de cientos de marinos extranjeros y de todas las naves surtas en el Puerto, las tropas que rodeaban la manzana del edificio comenzaron el asalto del recio y antiguo edificio español, por sus cuatro costados.

Uno a uno fueron cayendo los hombres del Coronel Estivao, acosados y barridos por el empuje de aquella fuerza desproporcionadamente abrumadora, siendo exterminados. Estivao fue hallado herido al frente del edificio, junto al pretil de la azotea, con sus ayudantes Jones y José Batlle, hijo de Don José Batlle y Carreó. Los tres fueron inmediatamente ultimados. El Coronel Jacinto Estivao fue degollado y arrojado al vulgo, que desde la calzada pedía su cuerpo. La muchedumbre, en insólito y bárbaro espectáculo, lo arrastró por las calles y la Plaza del muelle, enfrente del Apostadero, junto al mar, a la vista de una sorprendida multitud de marinos extranjeros. Dentro del edificio, los soldados y la intrusa muchedumbre se entregaron al saqueo, incendiando muebles y destruyendo antiguos archivos de incalculable valor histórico.

Como lo consigna Isidoro de María en su libro "Tradiciones y Recuerdos", hasta el año 1852 sirvió de primera Aduana Patria en un período lleno de agitación y violencias.

Después de proyectarse y ejecutarse los rellenos de la costa quedó este histórico edificio enclavado dentro de las manzanas que se levantaron posteriormente. La construcción que antes se hallara junto a la calle de San Telmo, nombre de un santo marino y que constituía la calle costanera del Recinto, cuya muralla aún subsiste en ese lugar, en lo que fueron los cimientos de las casas demolidas que se alzaban con frente a la hoy Rambla Roosevelt, quedó alejada de la ribera. A más de cien metros del edificio antiguo, se fueron construyendo las sucesivas nuevas sedes de la Aduana, los depósitos hoy denominados "Artigas", "Aduana Vieja", "Rivera" y "Santos", en una primera línea de rellenos ganados a la costa de la Bahía, donde era más practicable la descarga de los lanchones del Puerto, sobre la pequeña plataforma adyacente a estos edificios que daba a las aguas.

Posteriormente el Estado, siempre apremiado por estrecheces económicas, loteó la manzana de este histórico edificio, para obtener recursos con que paliar sus deudas.

Los funcionarios trataron de preservar de la destrucción la parte principal del mismo, no ignorando su valor histórico. Quedó en pie el frontón sobre la calle Zabala y más de la mitad del cuerpo central edificado en la época del Virrey Ceballos, con su arquería similar a la desaparecida Ciudadela, diseñada por el Ingeniero Rodríguez Cardozo.

La familia Figari, compró este lote histórico.

No fue ajeno aún su destino a las actividades del mar, pues alquilaron por muchos años este edificio tan frecuentado por antiguas personalidades marinas, los humildes toneleros del Puerto que instalaron en él sus oficinas y talleres de reparaciones.

Hoy, restaurado, podría esta reliquia arqueológica ser la sede de nuestro Museo Naval.

Montevideo, que es una ciudad marina, de larga tradición marina, debiera instalar en él, su Museo de Marina.

PIQUETE POLICIAL Y ALOJAMIENTO

por el Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

QUIENES han tenido oportunidad de recorrer los campos de nuestro país, podrán comprobar, no sin legítimo orgullo, la trascedental obra cumplida por el Gobierno, en base a un plan de efectivas realizaciones, dando término con ello al triste cuadro de vetustos e insalubres ranchos, que servían de alojamiento a gran número de escuelas rurales.

Sin embargo, ese ingente esfuerzo constructivo no ha podido ser canalizado en favor de nuestra benemérita Policía Rural, clave indiscutida de la seguridad personal y protección de los bienes que disfruta la campaña Oriental.

No es del caso ahondar el análisis para determinar las causales de esa omisión, desde luego involuntaria. Bastará comprender que las arcas del Estado no son inagotables y que las crecientes obligaciones del Gobierno le impiden abordar y resolver, el deprimente espectáculo de una policía rural en su mayor parte alojada en deplorables ambientes.

Pretender que la Organización estatal solucione todos los problemas nacionales y subrogue lo que los intereses particulares están en situación de resolver, es una utopía, cuando no una falta de capacidad e insensibilidad colectiva para defender sus propios asuntos.

Por ello, a título de guía y ejemplo, hemos estudiado una solución al problema de construcciones mínimas para la Policía Rural; **resuelto y financiado en base al aporte económico y de trabajo** del vecindario servido por la respectiva repartición policial.

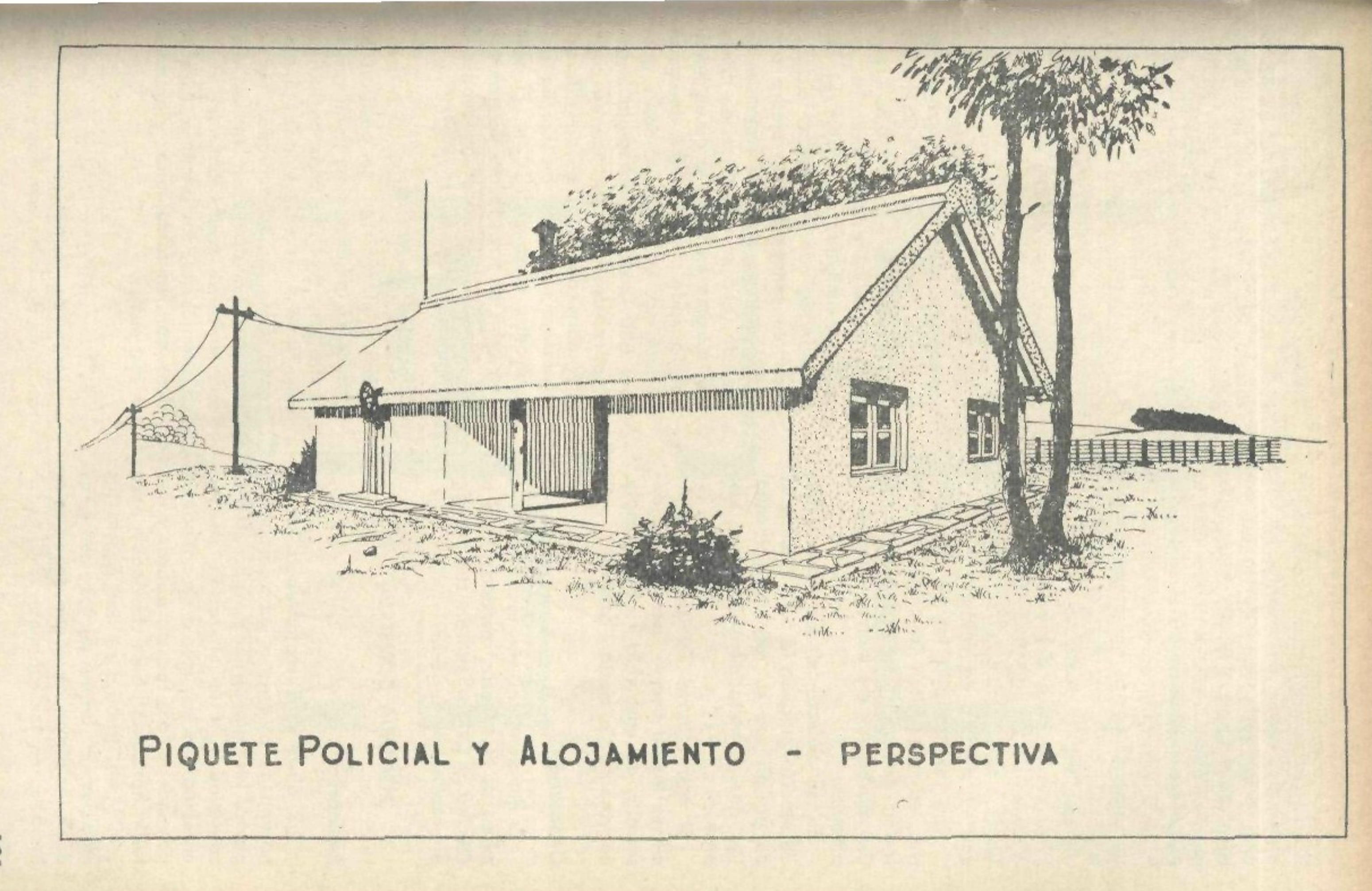
Queda pues en manos de las múltiples Sociedades de Fomento, Agrupaciones Gremiales, Comisiones Vecinales Locales, etc., como también en manos de ganaderos y agricultores de solvencia pecuniaria, cumplir una acción constructiva no exenta de responsabilidad, a fin de que nuestra Policía Rural desempeñe sus funciones dentro del natural decoro de una correcta Oficina y su condigno alojamiento.

MEMORIA DESCRIPTIVA

Se trata de una construcción netamente funcional, compacta y sólida, que permite ser ejecutada con los materiales comunes a cualquier región de la República y con empleo de mano de obra no especializada, bajo la vigilancia de un encargado o sobrestante policial.

Esta Oficina-Vivienda que hemos denominado "Piquete Policial y Alojamiento", permite un máximo aprovechamiento del espacio destinado a cumplir ambas necesidades esenciales.

El sector correspondiente a Oficina del Sub-Oficial, Sargento, Cabo o Po-



PIQUETE POLICIAL Y ALOJAMIENTO - PERSPECTIVA

licía a cargo del Piquete, es independiente del sector alojamiento. La Oficina o Escritorio tiene puerta de acceso directa por el frente del edificio; pero se puede colocar dando vista al Patio Interior.

Una mesa, un archivo cerrado y un anaquel a más del **imprescindible teléfono**, complementan el mobiliario de este sobrio despacho.

Al cuarto para detenidos se llega a través de un portón de barrotes de hierro; este ambiente se construirá con el máximo de cuidado.

Con referencia a los dos dormitorios, estos permiten la cómoda instalación de cuatro tarimas de levante con bastidores de hierro y tejido de alambre.

En su defecto, si las necesidades de servicio imponen la permanencia de un policía con su respectiva familia, los dos dormitorios solucionan este problema.

El buen cuarto de baño y la no menos buena cocina, permiten el desarrollo de una vida si bien simple, no carente de cierto "confort".

Orientación.

Es fundamental que los dormitorios miren al Nor-Oeste, es decir, que la Oficina y Celda tendrán sus paredes orientadas al Sur-Este

MEMORIA CONSTRUCTIVA

Replanteo.

La obra será replanteada en el terreno de acuerdo a las medidas del plano, las que serán cuidadosamente controladas. Esta operación se fija en el terreno por medio de caballetes de madera (dos tacos o estacas y una tabla horizontal, bien clavados); para facilitar el trabajo se han puesto las medidas, al borde de los muros, es decir las distancias a que deben estar los hilos en los caballetes.

Excavación.

Se abren las zanjas del ancho necesario, 0.50 m. para los muros exteriores y 0.30 m. para los tabiques, hasta encontrar el terreno firme, cuidando que los costados queden a plomo y el fondo a nivel.

Cimientos.

Sobre el fondo de la excavación agregamos una capa de arena gruesa de 0.10 m. que se regará y apisonará enérgicamente; sobre la capa de arena se ejecutará el cimiento que correrá por todo el perímetro de los muros de fachada y paredes interiores, levantándose hasta 0.30 m. a partir del nivel del terreno.

Como cimiento, se adopta el tipo denominado de hormigón ciclópeo (también conocido como piedra ahogada), que se elabora arrojando piedras de 0.15 m. a 0.35 m. de dimensión máxima en la masa de un hormigón formado por 300 kgrs. de cemento portland, 400 litros de arena gruesa y 800 litros de pedregullo fino.

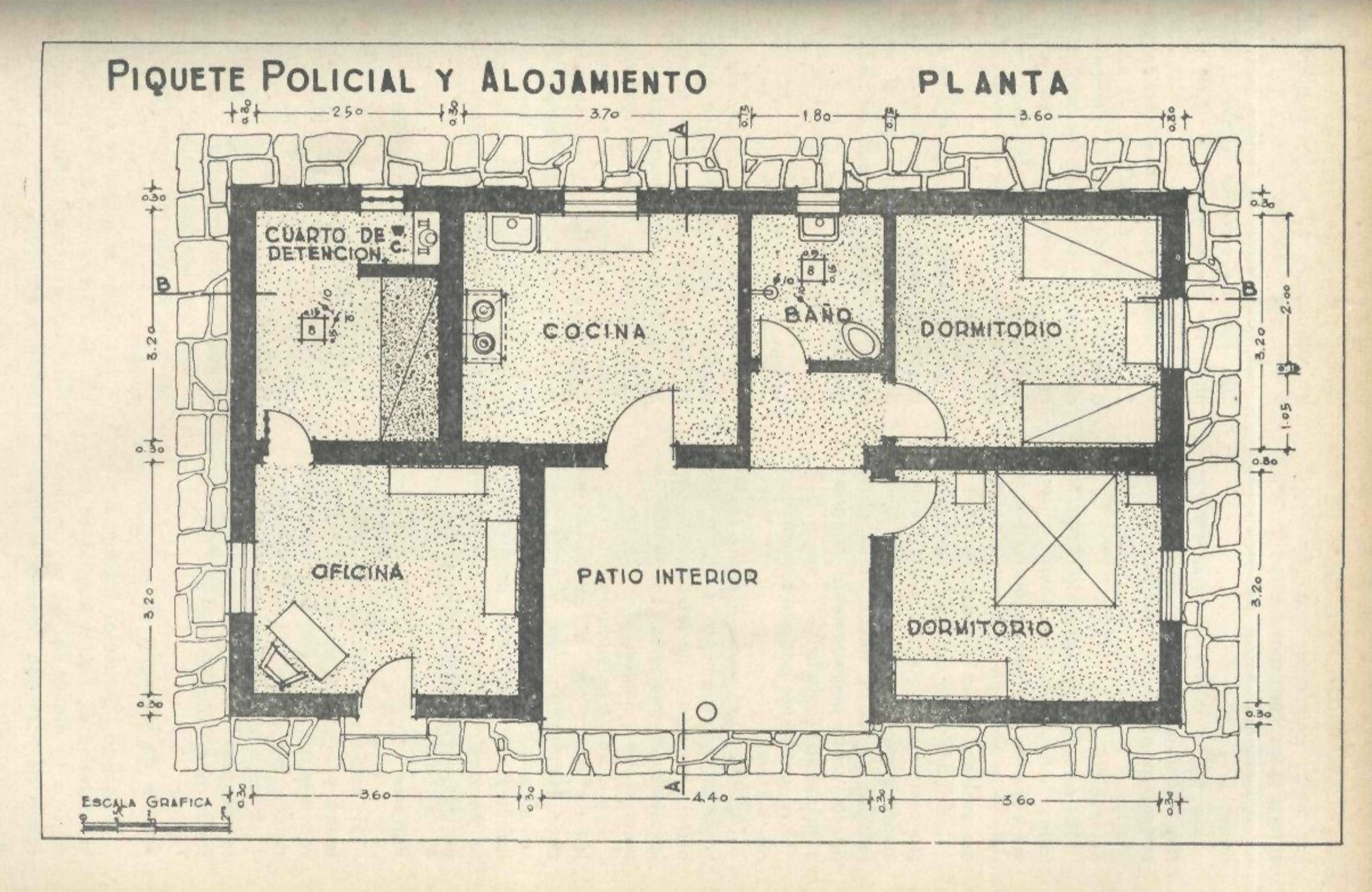
Las piedras se disponen en capas alternadas de 0.25 m. de altura y quedarán rodeadas de hormigón y separadas entre sí 0.10 m. El volumen total de las piedras no excederá del 50 % (la mitad) del cubaje de hormigón ciclópeo.

Colocación de marcos.

Sobre el cimiento se posarán los marcos de las aberturas, perfectamente a plomo y al filo de la pared interior. Tanto a los marcos de las puertas, como a los de las ventanas, previamente a su colocación se les dará una mano de aceite de linaza crudo, colocándoseles dos grampas (tirafondos) por montante, para asegurarlos a los muros.

Muros.

Serán de ladrillo de campo bien cocidos, de buen sonido y parejos.


PIQUETE POLICIAL Y ALOJAMIENTO
PLANTA
CUARTO DE DETENCION
W. C.
COCINA
BAÑO
DORMITORIO
OFICINA
PATIO INTERIOR
DORMITORIO
ESCALA GRAFICA
2.50
3.70
1.80
3.60
3.20
3.20
2.00
1.05
4.40

Los muros exteriores serán de pared entera y los correspondientes al sector *alojamiento, serán de medio ladrillo.*

Los muros interiores se prolongarán hasta la altura de la cubierta con el propósito de separar los ambientes y neutralizar la propagación del sonido.

Los aparejos se dispondrán por hiladas horizontales, de altura uniforme y a nivel en toda la obra, que se señalarán en reglas colocadas en cada esquina de la construcción.

Los ladrillos se asentarán con mezcla compuesta por: una parte de cemento portland, tres partes de arena terciada, dulce y limpia; una parte de cal grasa perfectamente apagada y tamizada (colada).

Las juntas no podrán ser mayores de 1.5 cm.

Las caras del muro exterior se levantarán rigurosamente a plomo, debiendo trabarse perfectamente con los tabiques interiores. Las juntas se dejarán bien limpias.

Los ladrillos se mojarán en las pilas de modo que al colocarlos en obra estén empapados y no simplemente mojados. Deberán asentarse los ladrillos sobre un lecho de mezcla y se les apretará hasta que ella refluya por las juntas.

Variante.

Si hubiera dificultad en obtener arena y/o cal, se unirán los ladrillos con **mortero de barro bien amasado,** siendo las juntas de poco espesor (2.5 cm.); en este caso los ladrillos se colocarán secos y se asentarán en forma alternada de punta y faja.

Carrera de hormigón.

Trabando los muros exteriores y las paredes de medio ladrillo se correrá a la altura de los marcos una solera de hormigón armado con cuatro varillas de 10 mm. y estribos de 6 mm. cada 35 cm.

La *dosificación de solera será* de 300 kgs. de cemento portland, 400 litros de arena gruesa y 800 litros de pedregullo fino.

La carrera tendrá una sección de 25 cm. de alto por 20 cm. de ancho; a la distancia de 0.70 m. de separación entre si, se dejará incrustada en la masa de hormigón una varilla de 6 mm. en forma de U, que servirá para anclar *las tijeras* de madera de eucaliptus.

La visibilidad de la carrera de hormigón del punto de vista exterior queda disimulada colocando en el encofrado un contra placado de ladrillo o tejuela.

Techos.

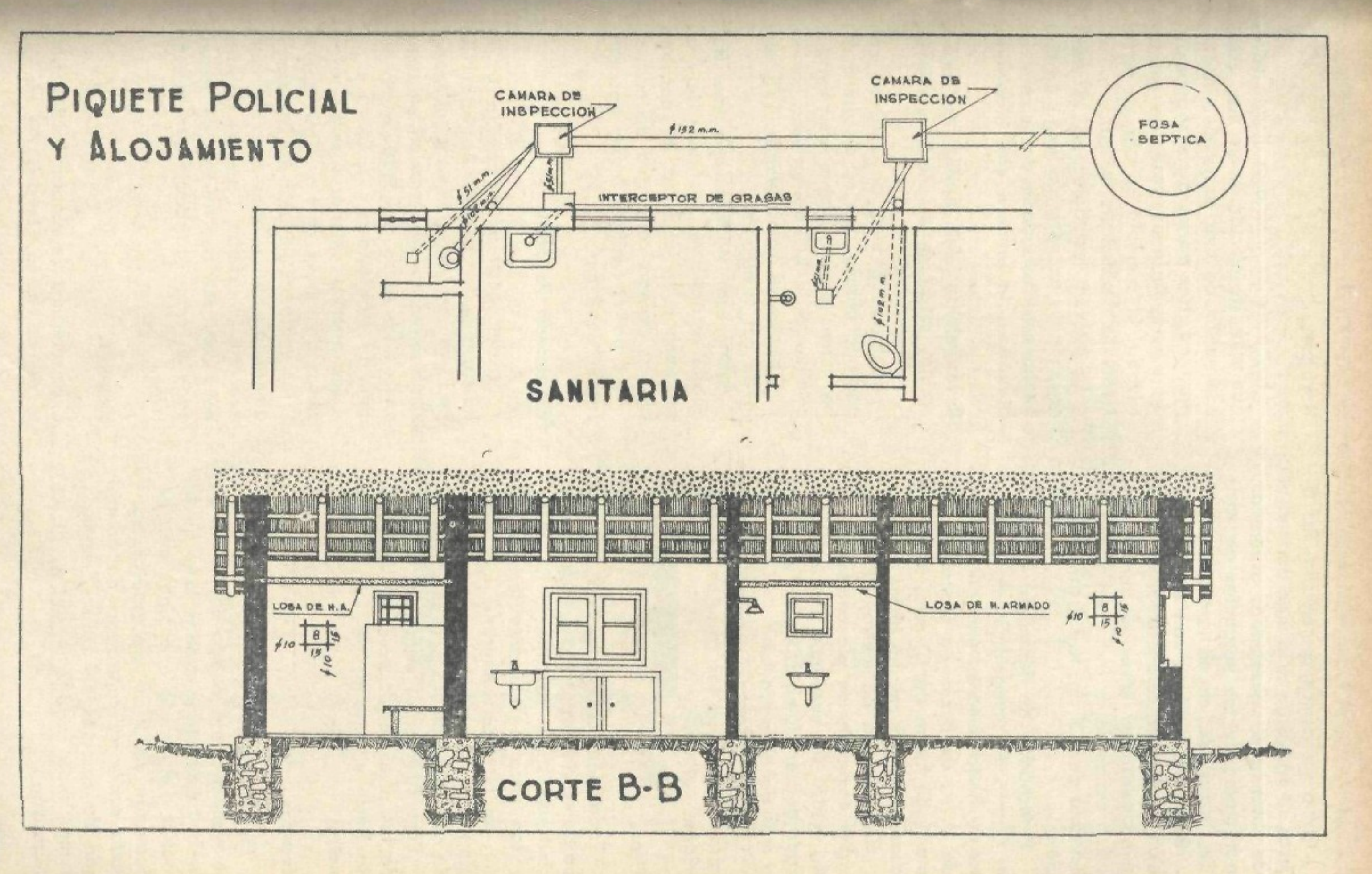
El techo es a dos aguas, con cubierta de paja quinchada en escama. El techo quinchado, por el momento es económicamente insustituible.

Las tijeras de eucaliptus son de un diámetro no menor a 12 cm. Estos se cortarán en invierno y en menguante y serán curados al agua sumergiendo los palos en un arroyo durante un período no menor a tres meses, dejándolos luego secar a la sombra de dos a tres meses.

La colocación de las tijeras se inicia montando la sección menos gruesa de los palos, sobre la carrera de hormigón armado que corona la pared central (cumbrera) de la construcción. Las caras de contacto, se rebajan y se unen por medio de alambre *grueso galvanizado dulce de 5 a* 6 mm., formando tortón.

Este alambre permite sujetar los pares con la viga de hormigón de la cumbrera.

Las tijeras se disponen a la distancia de 70 cm. una de otra, asentándose sus extremos sobre material de arena y portland.



PIQUETE POLICIAL
Y ALOJAMIENTO
CAMARA DE INSPECCION
CAMARA DE INSPECCION
FOSA SEPTICA
INTERCEPTOR DE GRASAS
SANITARIA
LOSA DE H.A.
LOSA DE H. ARMADO
CORTE B-B

Como ya hemos comentado, las tijeras se apoyarán a la viga perimetral de hormigón, quedando afirmadas, por medio de las horquillas de varilla, incrustada en el hormigón.

Sobre las tijeras y con una separación de 25 cm., colocaremos las latas, que podrán ser varejones de eucaliptus o cañas de la India o listones de barraca de 2.5 cm. x 2.5 cm. de sección.

Planchadas de hormigón. - Tanto el Cuarto de Detención como el cuarto de baño llevarán una planchadita de H. A. de 8 cm. de espesor y con malla de hierro de 10 mm., formando cuadros de 15 cm. de lado.

Cada varilla de hierro, sea en las vigas como en las planchadas de H. A., podrá ser sustituída por un trenzado de tres alambres negros de 4 mm. o más de diámetro.

La dosificación del material será la misma que para las carreras de hormigón.

Pisos.

Todos los pisos serán de arena y portland sin lustrar, asentados sobre contrapisos de cascotes.

Los zócalos interiores tendrán 30 cm. de alto, terminándose los ángulos en curva; el material también será de arena y cemento portland (1 x 3).

Para facilitar el baldeo y limpieza de los pisos, estos acusarán una caída hacia el exterior de 1.5 cm. por metro.

Veredas.

En el perímetro exterior del edificio, se ejecutará una vereda de 70 cm. de ancho, empleando piedra loza de la región o haciendo una planchada de hormigón de 5 cm. de espesor, apoyada sobre un contrapiso de hormigón de cascotes de 10 cm. dejando o marcando cada 2 m. una junta de dilatación.

Revoques.

Las paredes interiores llevan revoque que se ejecutará en una capa compuesta de una parte de cemento portland, tres partes de arena terciada y una parte de pasta de cal tamizada. El cemento se agrega en el momento de usar la mezcla.

La paredes exteriores no se revocan, siendo aconsejable luego de una buena cepillada darle dos manos de blanqueo, la primera con hidrófugo.

Revestimiento del cuarto de baño, cocina, celda de detención y retrete.

Se hará un friso de 1.70 m. con portland blanco que se ejecutará sobre una primera capa de revoque compuesto de 1/5 de portland común, 2/5 partes de arena gruesa, 1/5 parte de cal tamizada.

Sobre este mortero una vez fraguado se aplicará, en paños de 1 m. de ancho, un enduído de portland blanco mojado con agua de cal.

Los paños tendrán buñas de separación de 2 mm.

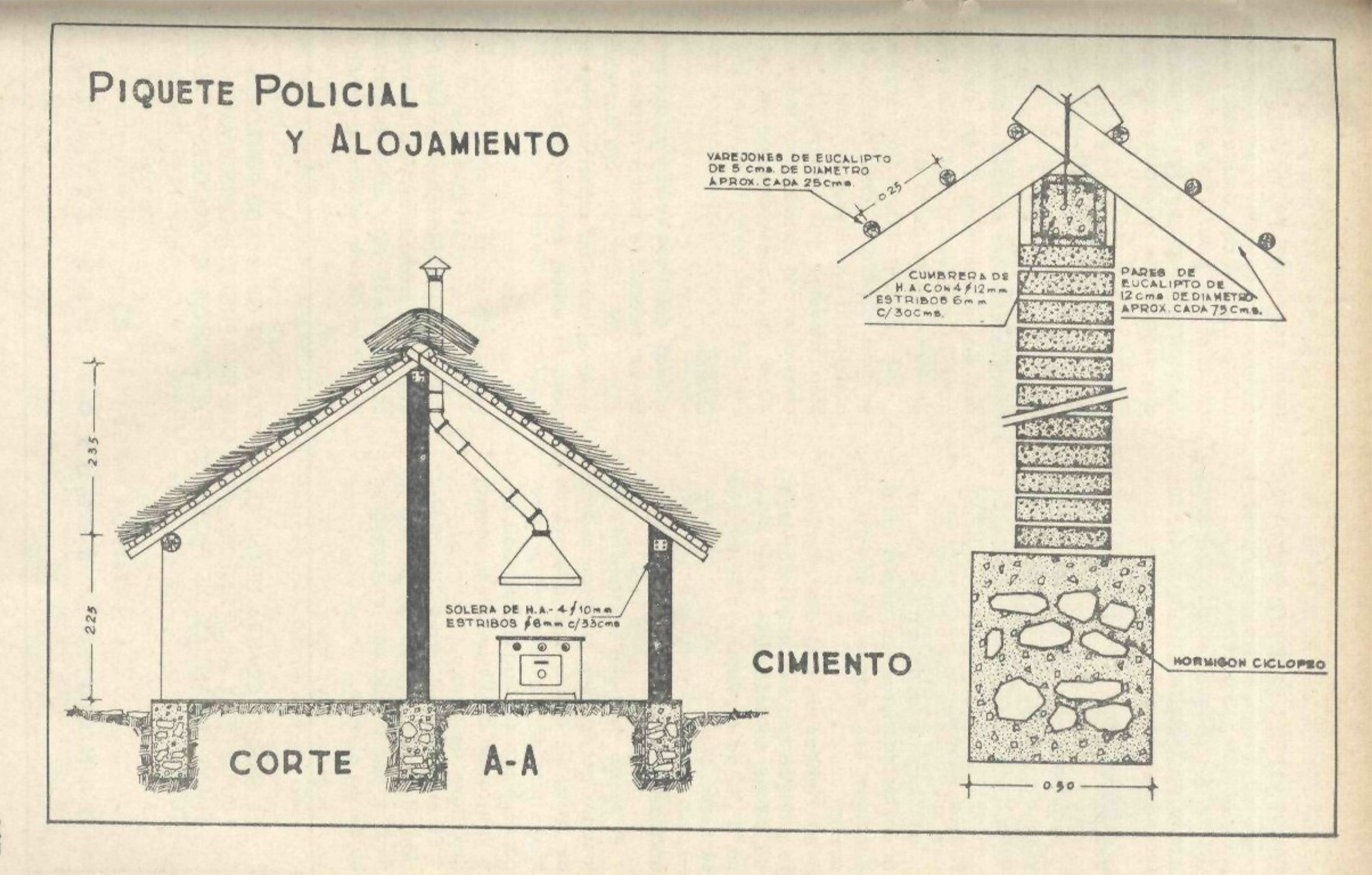
Carpintería de obra.

Es de construcción sencilla y robusta; pueden hacerse en obra con un buen carpintero, como también podrá contratarse su ejecución en algunas de las casas dedicadas a demolición de Montevideo.

Las puertas exteriores serán reforzadas de tablón entero y travesaños, y las ventanas llevarán su correspondiente postigo. Todas las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas) contarán con trancas de seguridad; en caso contrario, se colocarán rejas.

Herrería.

La abertura de ventilación del cuarto de detención, tendrá 40 cm. de



PIQUETE POLICIAL
Y ALOJAMIENTO
VAREJONES DE EUCALIPTO
DE 5 Cms. DE DIAMETRO
APROX. CADA 25Cms.
0.25
CUMBRERA DE
H.A. CON 4 ∮12mm
ESTRIBOS 6mm
C/30Cms.
PARES DE
EUCALIPTO DE
12 Cms DE DIAMETRO
APROX. CADA 75 Cms.
235
225
SOLERA DE H.A.- 4 ∮10mm
ESTRIBOS ∮6mm c/33cms
CIMIENTO
HORMIGON CICLOPEO
CORTE A-A
0.50

ancho y 25 cm. de alto contando con fuertes barrotes de hierro que se incrustarán en la solera de hormigón y en el antepecho respectivo.

Una reja antigua se adaptará como puerta de seguridad de la celda, colocándole pasador y candado.

Vidrios.

Serán dobles de 3 mm. de espesor y se asegurarán con varilla de madera y masilla.

Pintura general.

a) Carpintería de obra. - Se pintarán las aberturas por ambos lados, dándoles tres manos de pintura al aceite.

b) Pinturas de paredes interiores: se pintarán con dos manos de lechada de cal adicionándole a la última un 3 % de alumbre y el color que se desee.

Instalaciones sanitarias.

El cuarto de baño constará de un inodoro pedestal de loza con asiento de tapa de cedro; una cisterna de hierro fundido; un lavatorio esmaltado de hierro fundido de 40 x 50 cm. y una roseta de lluvia con su respectiva llave de paso.

El escusado del cuarto de detención, llevará una taza sanitaria a la turca y una canilla con su respectivo balde de plástico.

La cocina tendrá una pileta de material esmaltado de 40 por 50 cm. Además de la canilla de agua corriente contará con desgrasador o interceptor de grasas colocado en el exterior al nivel de la vereda. Las dos cañerías de 102 mm. correspondientes a los W. C. del cuarto de baño y de la celda, tendrán del lado exterior de la pared de la vivienda su respectivo caño vertical de ventilación.

Los caños para el agua servida serán de fibrocemento y las cañerías para la conducción del agua serán de hierro galvanizado de 12 mm.

Las aguas usadas podrán recogerse en una cámara o fosa séptica (de *preferencia prefabricado), como también* perderse por desnivel a cielo abierto, a una distancia no menor de 40 m. del Piquete Alojamiento.

Cocina.

Será del tipo Volcán a querosén. En su defecto se podrá instalar una cocina de hierro, de tipo económico a leña, con la respectiva campana para la salida de humo, de fibrocemento.

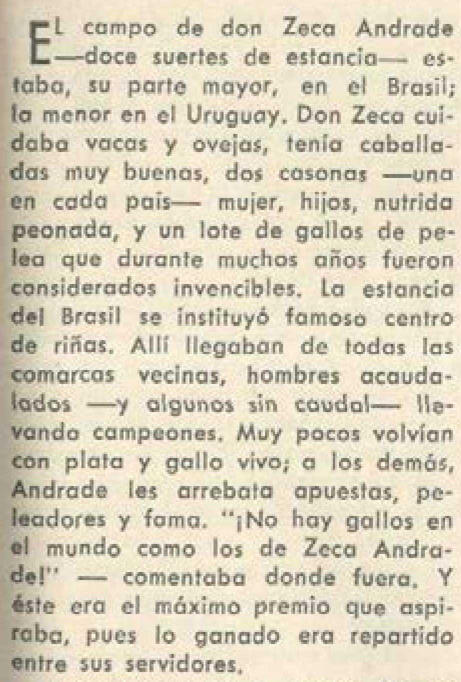
Celda.

Por razones de higiene en lugar de tarima de madera, se hará una planchadita de H. A. y sobre ésta se colocará la clásica colchoneta de rigor.

De cómo CANECA se vió dueño de cien cuadras



Por JOSE MONEGAL



EL campo de don Zeca Andrade —doce suertes de estancia— estaba, su parte mayor, en el Brasil; la menor en el Uruguay. Don Zeca cuidaba vacas y ovejas, tenía caballadas muy buenas, dos casonas —una en cada país— mujer, hijos, nutrida peonada, y un lote de gallos de pelea que durante muchos años fueron considerados invencibles. La estancia del Brasil se instituyó famoso centro de riñas. Allí llegaban de todas las comarcas vecinas, hombres acaudalados —y algunos sin caudal— llevando campeones. Muy pocos volvían con plata y gallo vivo; a los demás, Andrade les arrebata apuestas, peleadores y fama. "¡No hay gallos en el mundo como los de Zeca Andrade!" — comentaba donde fuera. Y éste era el máximo premio que aspiraba, pues lo ganado era repartido entre sus servidores.

En el lado oriental, lindera con la estancia del citado Andrade, tenía su hacienda don Benito Durán. Este don Benito era de los que concurría asiduamente, llevando sus gallos, a las famosas competencias. Pero jamás volvió con una victoria. Andrade le desplumaba la plata y los negros de Andrade los gallos, pues nunca regresó con uno. Durán mantenía un secreto rencor contra su vecino. Le habían contado que don Zeca, en el comercio de Polidor Reverbell, haciendo crítica de las últimas peleas, se refirió a los gallos de él, diciendo, con ciertas puntas de ironía: "Este seu Durán tiene muy sobresalientes gallos. Cada vez que deja alguno pataliando en la estancia, el negro Chirú sóplale vino por el pico y dispués Ña Nica los mete en la olla. ¡Qué carne tienen los tales gallos, camaradas, mesmo como pulpa de butiá!

Bien. Por los últimos días de mayo, un atardecer lluvioso y frío, pidió para hacer noche en lo de Durán un mulato de hasta sesenta años, que llegó en un caballo flaco y cansado. Se le dio hospedaje. El estanciero comía en la cocina, rodeado de sus servidores; era viudo, no tenía hijos. Allí, durante la cena, el tema recayó sobre la próxima temporada en lo de don Zeca.

—Viá llevar tres —habló don Benito— y entre esos tres un colorao que si queda pal puchero de don Andrade, no paso más pal otro lao.

Cinco años que llevo gallos y allí los dejo, pa que el brasilero vaya a las pulperías a rebajarlos y a rebajarme.

Quedó pensativo un instante y luego murmuró:

—¡Pucha, daría cien cuadras de campo por un gallo que le quebrara las mentas a ese ensanchao!

Terminose la cena, cada cual marchó a su cama o catre. El silencio se aplastó sobre la casa de don Benito. Y en ese silencio el mulato forastero meditó algo para el bien suyo. Amaneció otro día y en un aparte que hicieron el ajeno y el patrón, aquel dijo:

—Vea, don: yo le puedo conseguir el gallo que usté precisa.

Durán lo observó de arriba a abajo, y luego le contestó:

—Y yo le doy cien cuadras por ese gallo. ¿Diánde lo va sacar?

El mulato dio un paso hacia él y con actitud, acento y ademán de misterio, le expresó:

—¡Que naides, ni nada, ni sus botas, se enteren de esto que le viá declarar! En mi familia, don, semos siete hermanos. Tuitos viven. El más chico es lobizone.

A este preludio el mulato hizo una pausa en la que lió un cigarro en ancha y larga chala. Después prosiguió:

—Con ese hermano, mi mama y nosotros hemos ganao mucha plata... Anteayer tuve una diferencia con la vieja y resolví dirme, dejar mi pago... Mi hermano, don, haciéndose bicho, ha ganao a los parejeros más sin emparde, ha basuriao a los domadores de más fama, ha cantao como nengún sabiá cantó, ha hecho cosas, en fin, como nengún irracional ha hecho, prestando servicios en estancias y hasta en el mesmo pueblo. Y allá en el Norte, por el lao del Palmar de los Dijuntos, mató el gallo más fiero y más malo que ha habido ni haberá en el mundo, y que era del general Firmino da Fonseca, no sé si lo conoce. Por eso le digo...

—¿El qué me dice? ¿Y el gallo ande está?

—Desculpe, don; ¿cuándo comienzan las riñas?

—En cuanto dentre junio. Cinco días faltan.

—Pues yo pa esa fecha estoy aquí con mi hermano; en la primer media noche que usté ordene se hace gallo, usté lo carga pa lo de don Zeca y puede jugarse la hacienda entera.

—Traiga su hermano.

Salió el mulato; lejos de las casas torció el rumbo y enderezó a lo de don Zeca, lugar que conocía más que bien. Llegó al otro día, se le dió hospedaje, pues era de la relación del negraje y esa noche expuso su plan al pardo Juvenal Porto. Y al amanecer siguiente los dos compadres pusieron rienda a lo de don Benito Durán. En el camino iban redondeando el asunto.

—Mirá, Juvenal —hablaba el mulato— si el gallo pierde no perdemos nada; si gana, tenemos cien cuadras pa los dos.

Bajo el poncho Juvenal llevaba un gallo cenizo que había hurtado de entre los doscientos que don Zeca cuidaba; el mulato cargaba un cajoncito. Antes de llegar a las casas, en una **islita** de la sierra y en sitio seguro, dejaron el gallo metido en el cajón, bien racionado. Luego se presentaron a Durán.

—Este es mi hermano Juvenal, pa servirlo. ¿Cuándo quiere que se güelva gallo?

—El tres marcho pa lo de don Andrade.

—Pues el dos a la media noche usté tiene su gallo a punto.

Dos días pasaron el mulato y el pardo comiendo y durmiendo a lo grande. De vez en cuándo Juvenal se zafaba a lo zorro y se arrimaba al cenizo cambiándole el agua, lle-

ándole la lata de ración y vareán-
dolo bien, pues a fuerza de mirar ha-
cerlo al negro Junco, en la estancia
—directo de los gallos de don Zeca—
aprendió bastante de esa ciencia. Ha-
bía levantado del galpón los restos
de una pintura colorada y con plu-
mas recogidas en la cocina le dio tres
manos al cenizo.

Llegó el día fijado. Salieron pardo
y mulato galpón afuera.

—¿Pa ande van? — los interrogó
Durán.

—Al monte. Es en ese sitio y a la
media noche que mi hermano pega sus
repeluses. ¡Que naide nos siga y bom-
bée porque se pierde el gallo!

De madrugada volvió el mulato con
el cenizo hecho gallo colorado. Con
marcado asombro miró don Benito al
animal. Y exclamó:

—¡Güena estampa tiene ese colo-
rao, canejo!

Y con un peón partió a lo de An-
drade. En tanto Juvenal había que-
dado a monte, esperando el desen-
lace de las riñas.

Allí llegó el hombre. Lanzó el
desafío, don Zeca recogió el guante.
Al otro día se echaron los gallos. El
negro Junco observó muy detenida-
mente al representante de Durán. Se
rascó las motas... El caso fue que
un overo enfrentado por Andrade que-
dó patas arriba. Al circo entró don
Benito, triunfal, y levantó su héroe.
Pero ya Junco estaba hablando con
el consternado Zeca:

—Tengo hallado la falta de un ce-
nizo, el ochenta y siete; tiña un ojo
zarco... ese colorao...

A querosén y trapo fue lavado el
gallo de Durán, y de esa lavada sur-
gió un cenizo mondo y lirondo.

—¡Vocé, seu Durán —habló An-
drade— me ha ganado con un ani-
mal gatunado; querer decir que me ha
robado duas veces! ¡A ver cómo se
arregla isto!

Y seu Durán no tuvo más remedio
que arrumar. Y a su campo marchó
de inmediato, pues aunque era medio
ingenuo, tenía pocas pulgas. Llegó a
su casa. En la puerta del galpón es-
taba el mulato, un poco ansioso,
aguardando lo ocurrido.

—¡Ganamos, mulato! Traé a tu her-
mano, vamos a hacer el compromiso
de las cien cuadras.

Sin pensar más nada salió nuestro
hombre rumbo al monte. Poco des-
pués estuvo allí con Juvenal. Hubo
banquete y beberaje. Cuando don
Benito los consideró a punto los man-
dó atar, meter en un carro y marchó
a lo de don Zeca, a quien dijo al
llegar.

—Este es el lobizome y éste el
hermano del lobizome.

Con las sacudidas del viaje y el
fresco de la mañana, el mulato y el
pardo habían recobrado sus persona-
lidades. Pero cuando abrieron los
ojos no pudieron mover el cuerpo. Mi-
raron el cielo, pues iban panza arri-
ba, se interrogaron a ojo y calcularon
algo muy fiero. Don Zeca ya tenía
su programa hecho. Ordenó bajar la
pareja y dirigiéndose al pardo, le
dijo:

—Muleque Juvenal: ya he sabido
que eres lobizome y me alegro de
saberlo. Aura te vas a volver gallo
y me vas a correr una riña de com-
promiso y mucha plata...

Juvenal, muy compungido, habló:

—No, don Zeca, ¡qué viá ser lo-
bizome! Es Caneca (así se llamaba
el mulato) que me ha metido en este
batuque.

—¿Cómo que no eres lobizome,
si ayer le ganaste la pelea a mi
overo Marechal?

—¡Qué viá ganar! ¡Jué un cenizo
suyo que yo levanté de la gallera,
don Zeca!

—¡Superior! Pues ahora vas a pe-
liar a lo gallo con ese mulato que
te ha metido en el batuque, pra bien
de saber quién es el pícaro!

Los hizo dejar de busto al aire, calzados con gigantescas nazarenas, cada uno esgrimiendo un garrote; y los metió en el circo.

—¡*Peléen a lo gallo, forajidos* — gritaba don Zeca y Durán acompañaba — si no quieren salir de patos pra delante!

No tuvieron más remedio, Juvenal y Caneca, que trenzarse a garrote y nazarena para salvar sus vidas, pues les constaba que Andrade era hombre *de cumplir promesa.*

Doscientos espectadores presenciaron aquella riña nunca vista y gritaron, apostaron y gozaron. Caneca se sintió mal parado, pues Juvenal era joven y le daba sin lástima. En una de esas se tiró al suelo, fingiendo estar sin resuello, dándose por ven*cido. Don Zeca ordenó a Junco:*

—¡Refriégale el trasero con vinagre a ese gallo, a ver si hace por la pelea!

Bueno, la cosa terminó en cataclismo.

Dos meses después, nuevamente, *pidió posada en lo de Durán el mu*lato Caneca.

—¡Pero amigo — habló el estanciero — cómo tiene coraje pa presentarse otra vez en mi casa! ¿Con qué lobizome me viene aura?

—Lobizome nenguno, don Durán. Pero aquí le traigo seis güevos que *de la reserva le pelé al negro Junco.* Vamos a hacerles nido y el que salga gallo, yo mesmo lo cuido y vareo. Aquel brasilero me tiene que pagar la riña que perdí con el pardo Juvenal.

Año y medio después Durán le ganó dos peleas a don Zeca Andrade, que hicieron época por lo fantásticas... y *Caneca se vió dueño de cien cua*dras de campo.



Si recordar es vivir un poco, nada mejor entonces, que evocar unas estampas encontradas casualmente, que al retrotraernos dos lustros nos permiten rendir justísimo homenaje a aquellos hombres que con su acción y presencia permitieron al Banco de Seguros del Estado, el cumplimiento de una magna obra forestal.

Parque Forestal JOAQUIN SUAREZ

COMO decíamos ayer, si el excelso espíritu de don Joaquín Suárez con la elevación exegética, propia de los grandes varones, no pudieron percibir el permanente latir de los corazones con que sus conciudadanos reverencian su augusto nombre, tenemos ahora el monumento vivo de la gratitud plasmado en floresta rumorosa en

patricio ejemplar formó su hogar.

"Los Cerrillos, la estancia solariega "de mi deleite" según el decir del héroe epónimo, es un trozo de tierra oriental que se asoma en la confluencia del majestuoso Río Santa Lucía con el no menos pintoresco Arroyo La Lista.

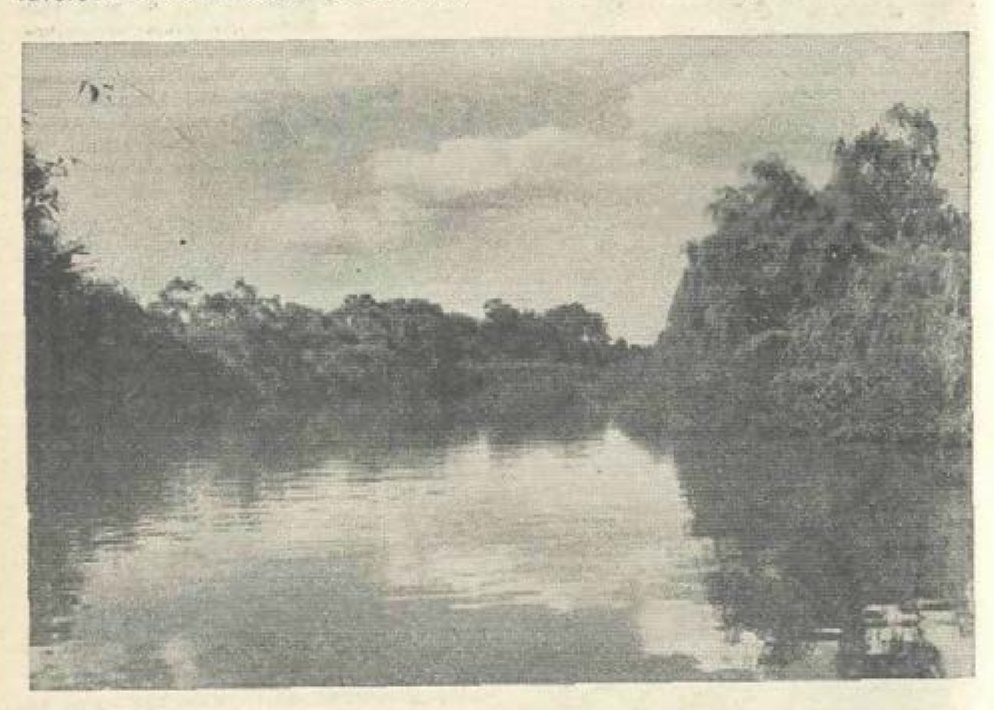
Allí, el Banco de Seguros hace veinte años inició una intensa y singular obra de forestación, con características propias, no comunes en nuestro ambiente y hoy la Institución ofrece a la República una magnífica realización que supera el millón de árboles en pleno desarrollo.

El Parque Forestal "Joaquín Suárez" cumple ya con una doble finalidad: económica y de esparcimiento.

Los elementos primarios constitutivos del Parque, tenidos en cuenta, fueron el relieve natural del suelo que favoreció la combinación de escenas; res y los árboles nativos que marginan el telón de fondo del paisaje. Es por ello que el Parque trasunta la expresión y el sentimiento autóctono del paisaje criollo oriental, con sus serranías y sus valles, con sus tajamares y vertientes, con sus sauces llorones somnolientos que acarician sus aguas quietas, con sus aromos y arrayanes que perfuman los diáfanos días primaverales.

La acción del hombre se ha traducido en rodales formados por robles, encinas, enebros; en pinares constituídos por ejemplares de Halepensis, Insignis, Marítimos; por bosques integrados por ciprés calvo, olmos, cedros, abetos, thouyas, acacias, fresnos y en plantaciones de rápido aprovechamiento industrial, como sauces, álamos y eucaliptus, en sus múltiples variedades.

Con raro acierto, los montes artifi-



Arroyo La Lista, zona de las Tres Bocas, que permite el acceso al mejor apostadero para embarcaciones del Río Santa Lucía.

Inauguración de la obra Forestal, Setiembre 24 de 1944. — Presidente de la República, Dr. Juan José Amézaga; Presidente del Banco de Seguros del Estado, Dr. Carlos María Sorín; Gerente del Banco de Seguros del Estado, Don Ignacio Reyes Molné; (de espaldas) General Arquitecto Alfredo Baldomir

"Puerto Chiquitúo" *construido por el C.G.I.O.R*

ciales encuadran los árboles nativos, *ibirapitáes, coronillas, ceibos, sombras* de toro, ñandubay, palmeras y cactáceas, todo lo cual ha plasmado en una inmensa masa forestal armoniosa y plena de sugestiones cromáticas.

Esos grandes grupos de árboles se reunieron según la adaptabilidad de las especies, a los diversos terrenos, pero se tuvieron en cuenta los respectivos portes y tonalidades en la búsqueda del contraste con los amplios espacios tapizados de césped.

Los árboles exóticos y plantas aisladas, se ubicaron expresamente en lugares adecuados o en la intersección de líneas de mira donde podrán destacar sus formas naturales.

Los caminos se orientaron acertadamente y se limitaron a los indispensables, tanto para facilitar la cómoda circulación, como para brindar un ameno paseo y a los fines de responder a medidas de seguridad contra el fuego. Y hasta las curvas de las avenidas, de amplio trazado, producen efecto de grandiosidad, tal como corresponde a la magnitud de esta obra.

Algunas elevaciones del terreno, los cerrillos, que dieran nombre al lugar, dominan en gran extensión el panorama, abarcándose, desde estos altozanos, el Arroyo La Lista, la Isla del Francés, ambas márgenes del Río Santa Lucía, Campo Militar Nº 1.

Por otra parte una pista para aviones de turismo y el mejor apostadero para yatchs en el Río Santa Lucía, complementa eficazmente el Parque Forestal en su aspecto deportivo.

El Banco de Seguros, como organismo de previsión que lo es, pudo captar en su verdadera proyeción el problema de la forestación nacional, y comprendiendo que los bosques, al igual que los dones de la naturaleza, pertenecen a la colectividad, ha dado buen término, a través de su cuerpo técnico, a una obra que al par de honrar a la Institución que la prohijó, rinde digno tributo de admiración y reconocimiento a aquel venerable Patricio, figura señera, en cuyo nombre, las generaciones venideras, encontrarán inspiración de virtudes ciudadanas.



Y a igual de Horacio, al dar término a sus Odas, decimos: *"Exegi monumentun aere perennius"*... "He acabado un monumento más duradero que el bronce"...

HACE CIEN AÑOS...

...OCURRIO EN NUESTRO PAIS:

Enero 21 — Por decreto del presidente D. Bernardo P. Berro, se dispone el traslado de los restos de ARTIGAS a la Rotonda del Cementerio Central.

Marzo 1º — El presidente del Senado, D. Atanasio C. Aguirre, asume las funciones del Poder Ejecutivo, por haber expirado el mandato presidencial de D. Bernardo P. Berro, y ser imposible llamar a elecciones generales debido a la revolución iniciada en abril de 1863 por el general D. Venancio Flores.

Marzo 28 — Por decreto del P. E. se instituye el Consejo de Instrucción Pública, encargado de proyectar y proponer medidas para la organización de la Universidad, y desarrollo de la educación e instrucción pública en el país.

Mayo 24 — Por decreto del P. E. se cambia el nombre a la plaza de Cagancha, por el de "plaza del 25 de Mayo"; en diciembre 29 de 1865 le fue restituído su primitivo nombre que le había sido dado por decreto de febrero 2 de 1840.

Agosto 4 — Fallece en nuestra ciudad el general D. José María Reyes, militar argentino (1803-1864) que participó en la guerra contra el Imperio brasileño (1826-1828), hallándose en la victoria de Ituzaingó.
Luego de ajustada la Convención Preliminar de Paz de 1828, pasó a prestar servicios al nuevo Estado Oriental, donde fue sucesivamente: presidente del Departamento Topográfico (1830); secretario general del Ejército; ministro de Gobierno y Relaciones Exteriores, y de Hacienda (1833); Encargado de Negocios ante la Corte de Río de Janeiro (1838); Director de nuestra Escuela Militar (1860-1861).
Destacado cartógrafo, en 1860 publicó una "Descripción Geográfica" y un Mapa topográfico de la República, entre las más notables obras en su género realizadas en el país.

Agosto 9 — Nuestro Gobierno rechaza el "ultimátum" del Imperio del Brasil, por supuestos crímenes y atropellos impunes contra súbditos de dicho país, lo que sirvió de pretexto para que el ejército imperial brasileño invadiera nuestra República en apoyo de la revolución de Flores iniciada en 1863.

Agosto 12 — Por decreto del P. E. se declara que los defensores de la villa de la Florida, contra las fuerzas revolucionarias floristas, "han merecido el bien de la Patria".

Setiembre 7 — *El vapor de guerra nacional "Villa del Salto", en viaje a Paysandú por el río Uruguay, es atacado por buques de guerra brasileños.*

Setiembre 22 — La Santa Sede designa Obispo de Megara al Vicario Apostólico de la República, Mons. Jacinto Vera, quien años más tarde sería primer Obispo diocesano de Montevideo (1878-1881).

Octubre 17 — Combate de Don Esteban (Río Negro), *entre las fuerzas gubernistas al mando del general Servando Gómez, y las revolucionarias al mando del general Enrique Castro.*

Noviembre 8 — Los puertos de Salto y Paysandú son bloqueados por la Armada *Imperial brasileña al mando del Vice-almirante barón de Tamandaré.*

Noviembre 11 — Fallece en Paysandú el Jefe Político de dicha localidad, Coronel D. Basilio Pinilla, de destacada actuación en dicho cargo en favor del desarrollo y progreso departamentales.

Noviembre 28 — Las fuerzas revolucionarias del Gral. Flores y las fuerzas imperiales brasileñas bajo sus órdenes, ocupan la villa del Salto.

Diciembre 2 — Las fuerzas revolucionarias floristas en unión con las fuerzas imperiales brasileñas, *inician el sitio de Paysandú defendido por el coronel* D. Leandro Gómez.

Diciembre 5 — Evacúan la sitiada plaza de Paysandú varios elementos civiles, en su mayoría mujeres y niños, yendo a refugiarse en la isla argentina de la Caridad.

Diciembre 6 — Comienza el bombardeo de Paysandú por la escuadra imperial brasileña, y las fuerzas revolucionarias y brasileñas de tierra, al mando del Gral. Flores.

Diciembre 11 — Por decreto del P. E. se asciende al coronel Leandro Gómez al *grado de coronel mayor (general), y se declara "beneméritos de la* Patria" a los defensores de Paysandú.

Diciembre 13 — Con motivo de la ayuda prestada por el gobierno imperial brasileño a la revolución del Gral. Flores, el P. E. ordena la quema de los *tratados suscritos en octubre 12 de 1851, entre aquel gobierno y el de la* "Defensa" de Montevideo, "arrancados al Uruguay por la presión de la fuerza".
La ceremonia de la quema fue llevada a cabo el 18 de diciembre siguiente en la plaza Independencia.

Diciembre 24 — Fallece en nuestra ciudad el Pbro. Francisco Mageste (1807-1864), *sacerdote español radicado en nuestro país desde 1853, que fue* catedrático de Derecho Canónico y Teología en nuestra Universidad (1855); rector del "Colegio Nacional" de la Unión (1855-1856); cura párroco de Pando (1853), y de Florida (1857), y famoso orador sagrado.

EL CURA DE SAN AGUSTIN

Por FERDINAND PONTAC

LAS gentes de la Restauración conocían a fondo al Padre Ereño. Nacido en Vizcaya en 1810, al empezar la Guerra Grande se vino al Cardal y entró en la Capilla de la Mauricia, que habíase iniciado en 1839. Cuando empezó a levantar la Iglesia de San Agustín, tuvo en ella un rol diverso. Fue sobrestante, pagador, mayordomo, síndico, contador, ecónomo, tesorero, recaudador. No llevaba libros pero sus apuntes, escritos en largas tiras de papel, alcanzaron mucha fama. Se llegó a dudar en 1854, una vez desterrado del país, de la delicadeza con que habría manejado los dineros de la parroquia. Nada más injusto. Haremos aquí la defensa del cura Ereño.

DEFENSA DEL SACERDOTE

Fue un duelo entre el cura de San Agustín y el cura José Joaquín Reyna. El Padre Ereño había conseguido para el templo suscripciones hasta de ocho mil pesos de un solo feligrés. Habían donado el terreno don Tomás Basáñez y don Lorenzo Cardona. En las paredes del santuario se mostraban riquísimas donaciones de los feligreses acaudalados, y las más modestas de los vecinos del lugar. En medio, estaban todos los ahorros del cura Ereño.

El señor cura Reyna, Previsor General, había dicho en un primer momento que pocos párrocos había en la República más dignos de regentear un curato que el Padre Ereño. En seguida vino, firmado por el mismo señor, la orden de destitución del mismo. ¿Qué mano oculta llegó a influir en la decisión del señor Previsor?

La comisión de vecinos de la Unión contestó a éste:

—*"El informe pedido al señor Previsor ha dado término a nuestras pretensiones. El Gobierno tenía que desairar al Previsor, o desairar la demanda de los vecinos de la Unión. Hizo esto último".*

Influyó la Unión ante Flores con la palabra del ministro brasileño Amaral, y ante el propio cura Conde, recién promovido. Creyó Conde en una provocación.

Entonces, en febrero 8 de 1854, las damas de la Unión se dirigieron al Señor Gobernador Coronel Venancio Flores, en una solicitud en que se pedía la reposición del sacerdote Ereño en la Iglesia de San Agustín.

La firmaron sesenta y ocho damas de lo más representativo del pueblo. Entresacamos los nombres de las señoras Rella de Bianqui, Uriarte, Arboleya, Comparada, Manuela Gómez de Visillac, madre del que sería General José Visillac que entonces tenía trece años, Fátima Díaz de Acevedo, madre del más tarde doctor Eduardo Acevedo Díaz que entonces contaba dos años de edad, Lima de Vilaró, Rama de Pijuán, Iriarte del Reissig, Rius de Fariña y Juana Illa de Basáñez, esposa del terrateniente don Tomás Basáñez, quien había donado la tierra para la Iglesia. Y las señoritas Aurora y Elvira Visillac, Zoa Uriarte, Graciela Chalar, Teodora Lima, Rosa Linares.

El 27 de enero de 1854 seiscientas veinte firmas de vecinos de la Unión pidieron a Flores que repusiera en su curato a Ereño. Es el censo más completo de esa época que existe en el pueblo.

Firman la extensa lista del folleto del 54 los señores Basáñez, Larravide, Ribas, Bianqui, Vila, Moratorio, Villegas y Luna, Fuentes Bastarrica, Durán, Linares, Manrupe, Lenguas, Comparada, Alcain, Requena, Arboleya, Diez, Lerena, Vavasseur, Esponda, Sívori, Visillac, Aramendi, Riaño, Recard, Mascaró, Pujadas, Quesada, Canessa, Nicolini, Liesack, Irureta, Roubaud, Aguirre, Cardona, Ponce de León, Cabris, Villademoros, Díaz, Arriegue, Cedrés, Risso, Riera, Piñeyrúa, Cavia.

Sé de algunos que no firmaron por estar dirigida la petición al coronel Flores. Algunos colorados lo hicieron como Villegas y Luna y Quesada que inmediatamente fue nombrado comisario de la Unión.

El señor Previsor cambia de pronto de tono. Dice, contestando la nota de la Unión que "el presbítero don Domingo Ereño no puede ahora ni en ningún tiempo, ser repuesto en el curato de San Agustín, porque ha faltado a los sagrados deberes de párroco, no llevando razón alguna de su administración en el tiempo que ha sido cura de San Agustín; no existen libros parroquiales de bautismos, casamientos, entierros y lo que es increíble, ni libro de derechos de fábrica, ni inventario alguno de lo perteneciente a la iglesia, y esto es tan grave, según las leyes eclesiásticas, que lo inhabilita para ser en adelante cura párroco de esta república".

Algunas inexactitudes hay en esos cargos. Pero donde falta a la verdad en absoluto es cuando afirma que "nuestra curia tiene una causa criminal abierta, como ocultador de las alhajas de San Agustín".

Esto es canallesco. Ereño se sirvió de una custodia de plata dorada en San Agustín. Esa no la entregará, pues en una carta que publica, de octubre de 1849, el feligrés Manuel da Cunha dice que le envía una custodia y un par de candelabros, que ha mandado buscar a Río de Janeiro. La carta termina en esta forma: "Estos objetos servirán a usted en cualquier parte que vaya usted como empleado de la curia".

Al fin el cura Reyna muestra la verdadera razón del destierro de Ereño:

—"*No puede ser repuesto por su conducta poco eclesiástica, por su exaltación de principios, porque no ha perdonado medio alguno para anarquizar al pueblo de la Unión*".

Esta es la verdad absoluta. Tal vez alguno, Quesada o Villegas y Luna, hayan oído en el servicio de Ereño, lo que oyó Visillac a los catorce años y tuvo la firmeza para repetírmelo en 1936:

"*Yo le oí a veces en medio del sermón, exclamar con voz de trueno: "Mueran los salvajes unitarios . . .*".

Después del movimiento militar del 18 de Julio del 52, llenó las azoteas del pueblo con hombres armados que no hicieron un disparo, porque la fir-

me actitud de Melchor Pacheco y Obes bastó para contenerlo.

En la nota de los vecinos, en nombre de los siete mil que componen el pueblo, se hace la defensa del cura Ereño como sacerdote. El cura Estrázulas fue exigido por Larrañaga a ofrecer a Ereño algunos ornamentos para que los usara en el ejercicio de sus funciones parroquiales. Y Estrázulas, que actuó como curandero muchos años, ofreciendo a todos los chicos que iban a su consultorio una cucharada de aceite de bacalao por visita, se negó rotundamente a cumplir la orden superior.

El libro de fábrica no existía, pero "estaba en la sacristía, debajo de la peana de la Imagen de la Pura y Limpia Concepción".

Si a alguien perjudicaría esa sustracción fue al cura Ereño que perdió los $ 4.285,- que constaban en la relación presentada por Ereño que los dió para la construcción de la obra.

"Suponiendo que una parroquia de campaña, de poca extensión, con unos habitantes empobrecidos hasta la miseria; cuya población durante nueve o más años no fue más que un campo militar; cuyo cura sólo puede llamarse un capellán castrense".

El cura Ereño dió a San Agustín más de lo que puede haber recibido por derechos de fábrica. El libro de fábrica no apareció. No pudo hurtarse el templo.

Lo hurtó quien hizo demoler en 1913 el magnífico edificio que construyó Fontgibell. Todavía estaba en perfectas condiciones. Se levantó en su lugar, un nuevo templo que no tiene ni cerca de los elementos artísticos de la vieja iglesia...

CONDENA A LA EXALTACION PARTIDARIA

Es riesgosa en extremo esa exaltación, cuando se manifiesta en un sacerdote como Ereño, joven de cuarenta y cuatro años y dueño de un espíritu como el suyo, que tenía concentrada su admiración en un hombre y un partido. No tenía otro camino el coronel Flores que alejarlo para siempre de Montevideo. Era peligroso tenerlo cerca.

Había que desterrarlo y lo hizo. Fue lo mejor. Para la tranquilidad pública era un suicidio dejarlo en el país.

"Sacerdote católico, vasco español, vizcaíno, cuya actividad política en nuestro país y en Entre Ríos ha permitido decir que estaba llamado a ser soldado de caballería antes de pertenecer a las milicias de la iglesia".

Con estas palabras empieza su ficha sobre Ereño, el historiador Fernández Saldaña recién desaparecido. Es indudable que el destierro del General Oribe, que empezó el 21 de octubre del 53, pocas horas antes de la muerte brusca del General Lavalleja, desencadenó su actitud belicosa, manifestada repentinamente apenas Oribe subió abordo de la "Plácida", que debía dejarlo en Barcelona.

La exaltación de su partidarismo fue tal, que el Comisario Martínez, de la seccional Unión, le hizo presente que debía abandonar el país en cuestión de horas. Marchó con lo puesto, llevando como único equipaje un cáliz de oro, que luego el cura Conde reclamó como posesión de la iglesia.

La Memoria, que conservo en un folleto rarísimo de 1854 fue enviada al Coronel Venancio Flores, cuyas veleidades católicas pretendieron aprovechar los blancos de la Unión, que corporativamente y por escrito, solicitaron que se amnistiase a don Domingo Ereño permitiéndole regresar a su parroquia de San Agustín.

La pretensión, que fue anotada al principio de este trabajo, resultó frus-

trada, como lo sabemos, y volvió a sucederle lo mismo en 1857.

"La Nación", diario blanco de la época, decía en su edición del 23 de diciembre:

"Ayer vino a Montevideo, en el Palmira, el antiguo cura de la Unión don Domingo Ereño".

Hacía un mes que había fallecido Oribe, y Ereño no podía estar lejos del cadáver de su ídolo. Embarcó, pues, y los vecinos de la Unión volvieron a enviar la petición de amnistía a Gabriel Antonio Pereira, que se aprestaba a decapitar en Quinteros al Partido Colorado.

Volvió a fracasar la iniciativa.

Avecindado de nuevo en Entre Ríos siguió manteniendo allí las mejores relaciones con el Gobernador Urquiza, que lo había colocado cuando recién llegó a la Provincia, en la parroquia de Villaguay, pasando luego a residir en Concepción del Uruguay, donde llegó a ser Vice Rector del Colegio Nacional, famoso en su época.

De allí mantuvo una nutrida correspondencia con los principales hombres blancos de nuestro país y con los jefes políticos del litoral, "en funciones de organizador y jefe de un verdadero servicio de espionaje ejercido sobre los emigrados uruguayos".

Así mantuvo correspondencia con Egaña, jefe de Soriano; con Pinilla, Jefe de Paysandú; con Diego Lamas, jefe de Salto. No perdonó ni a sus correligionarios, cuando los creyó en falta: así trató públicamente de vendido al Brasil a Luis de Herrera.

Cuando el Partido Blanco llegó al poder, luego que bajó Pereira de la Presidencia, declarándose públicamente blanco, —tanto que murió en abril del 61 siendo Senador por Soriano, electo por los votos de los blancos exclusivamente—, vino a ser una especie de agente confidencial del gobierno de Montevideo.

En 1863 se le había nombrado cura párroco de Salto, pero iniciada en abril la invasión de Flores, se abstuvo de cruzar riesgosamente el río.

Todos los agentes que llegaban a Concepción del Uruguay en misión política a fin de entrevistarse con Urquiza, se hospedaban en casa del cura de la Unión, y era él quien se encargaba de presentarlos al Capitán General en el Palacio de San José.

Consternado por los continuos triunfos de Flores, cuando el caudillo puso sitio a Paysandú, asistió del otro lado del río a la agonía de los héroes que morían en defensa de sus ideales, "sin que sus públicas rogativas en la iglesia de Concepción del Uruguay, fueran escuchadas desde lo alto".

El fusilamiento ignominioso de los héroes de Paysandú, por orden de Belén o de Goyo Suárez, sucedió inmediatamente a la caída de la ciudad.

Ereño pareció enloquecer. Tristemente se consoló cuando desde la ciudad mártir le enviaron, descarnados por Mongrell, los gloriosos restos de Leandro Gómez, que él mantuvo en su residencia, hasta que obligado a marchar a Buenos Aires, "transfirió la preciosa reliquia a su pariente Pedro Aramburú".

El 23 de marzo de 1871 murió en la capital argentina, de fiebre amarilla, repatriándose sus restos a San Agustín el 20 de octubre de 1882.

En diciembre de 1942 le hice al párroco de San Agustín una extraña súplica, y el párroco, concediéndomela, bajó conmigo al sótano. Allí se guardaban los restos de don Domingo Ereño. Le pedí quitara la tapa de la urna de mármol.

Puestos al descubierto los huesos, sobre el frontal medio comido por el tiempo, puse reverentemente mi primer libro.



CENTRAL DE SERVICIOS MEDICOS

DENTRO del criterio que informó la creación del Banco de Seguros del Estado, fue capítulo principal el de la protección al trabajador frente a los riesgos de su faena, en el entendido de que las nuevas condiciones sociales imponían formas de previsión adecuadas a la naturaleza de las tareas que cumple el hombre en una sociedad industrializada como la de nuestra época. Lógicamente, las disposiciones de la Ley fueron promoviendo nuevos alcances de esa tutela, de modo que, cada peligro fuera enfrentado por una fórmula apropiada de previsión.

Y así como se dilataba el territorio a considerar, así también las normas fueron ampliadas en sus alcances hasta llegar al presente, en cuyo momento la obligatoriedad del seguro contra accidentes del trabajo es integral y comprende, con un beneficio irrenunciable, a todos los gremios, aún a aquellos que por la naturaleza de sus tareas son ajenos a las actividades industriales o comerciales, propiamente dichas.

Pero, el Banco de Seguros del Estado se anticipó a esa expansión, creando el instrumento que garantiza la recuperación del damnificado, sumando así a las compensaciones materiales por el riesgo, el amparo técnico de la vida misma y la posibilidad de rehabilitación funcional del lesionado, con el consiguiente beneficio para el individuo en doloroso trance, para su familia y para la comunidad, que reintegra uno de sus miembros útiles.

Los comienzos de los servicios médicos en el Banco de Seguros, fueron modestos como lo era la propia Institución, entonces con sede en la calle Misiones 227. Fueron implantados en concordancia con los primeros pasos en materia de seguros contra accidentes del trabajo que la Institución atendió a punto de dos carteras adquiridas a organizaciones privadas, cuyos

contratos cubrían solamente la responsabilidad civil y habían sido resultado de la producción patronal exclusivamente.

El primer balance del Banco revela ese movimiento, que concuerda con la implantación de una pequeña policlínica al fondo de la citada sede, la cual era atendida por dos médicos, aparte de los de zona. Esos servicios acompañaron después al Banco en sus desplazamientos y estuvieron *en la planta baja de la casa de* Rivera; pasaron más tarde al edificio de al lado —hoy ya demolido—, y luego, cuando el Banco ocupó su actual edificio, fueron ubicados en Uruguay y Río Negro.

Esta forma de asistencia, mantenida y contraloreada por el Banco, tuvo la virtud de garantizar al patrono, tanto como al siniestrado, un tratamiento efectivo.

La quinta etapa, tiene dos instancias: la primera, corresponde a la iniciativa de crear el Instituto de Traumatología; y, la segunda, se concretó en el Centro Asistencial con que ahora se cuenta.

El proceso se desarrolló teniendo en cuenta que una vez creado el Ministerio de Salud Pública, los servicios hospitalarios que hasta ese momento habían sido gratuitos, pasaron a ser onerosos. Entonces, se pensó en estructurarlos sobre la base de una Sala destinada a ese fin, en el Hospital Maciel, al principio. Luego, ese programa se cumplió en parte en el Hospital Pasteur. Pero, el volumen de las cifras de internación inspiró un proyecto de más vastos alcances: el Instituto de Traumatología.

El plan era el siguiente: el Banco lo creaba y lo mantenía; pero el Ministerio de Salud Pública lo administraba, dirigiéndolo con sus técnicos. La solución no pareció viable y se produjo una permuta del edificio, ya totalmente equipado, por otros bienes que pasaron a ser propiedad del Banco de Seguros y que forman parte hoy de su valioso patrimonio.

Se llegó así a la implantación de la Central de Servicios Médicos, construída en la esquina de las calles Mercedes y Julio Herrera y Obes.

Se trata de un establecimiento que puede ser calificado de completo en su especialidad. Cuenta con los equipos más modernos y, sobre todo, con un personal técnico que hace honor a la Institución.

Incluye en sus actividades todos los aspectos que pueden ser motivo de preocupación cuando se vela, como en este caso, por la seguridad del trabajador. Por eso, figura entre sus servicios una clínica preventiva, creada con objeto de ampliar aún más la finalidad social del Banco de Seguros del Estado, practicando exámenes a grandes masas, en consideración de tres grandes grupos patológicos: afecciones degenerativas, infecciosas y tumorales. Basta señalar que los exámenes radiológicos, oscilan por año entre 13 y 14.000.

En un orden más amplio, cabe consignar que el número de historias clínicas registradas hasta 1962, pasa de 135.000.

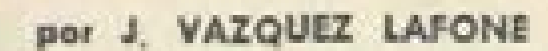
El rubro propaganda en pro de la seguridad del trabajo, también fue atendido en forma intensa por todos los medios de difusión. Lo mismo ha ocurrido en materia de higiene industrial y enfermedades profesionales.

Fuera de ellas también se presta asistencia por servicios contratados, como ser: otorinolaringología, psiquiatría, urología, neurología, electroencefalografía, foniatría y anestesiología.

El volumen de actividades está dado por una hospitalización mensual superior a 300 casos, con un promedio diario de internados que no baja de 120, que cuentan con tres empleados cada uno, término medio, para su asistencia.

TEJIDOS para toda la familia





por J. VAZQUEZ LAFONE

SACO PARA NIÑO DE UN AÑO

6 ovillos de lana SPORT usada doble. Si se desea jaspeado pueden ser 3 ovillos de cada color, por ejemplo celeste o rosado con blanco.

Agujas Aero Nº 6 y Nº 12.

Se empieza por el cuello, con 51 puntos, agujas gruesas y 22 carreras de punto de "Arroz". Luego 5 carreras de punto elástico (1 revés, 1 derecho) con agujas 12.

Poner nuevamente las agujas 6, agregar 10 puntos a cada lado que quedan para afuera y empezar el ranglan así: 6 puntos de arroz, 5 de jersey, 6 de arroz, 1 punto para el ranglan, 8 de manga, 1 para el ranglan, 17 para la espalda, 1 para el ranglan, 8 para manga, 1 para el ranglan, 6 de arroz, 5 de jersey y 6 de arroz.

Seguir el ranglan con las 4 guardas de 6 puntos de arroz. Cuando la espalda tiene 55 puntos, se separan las partes.

Manga: Agregarle 2 a cada lado y con todos hacer 46 carreras. Luego con agujas 12 hacer 6 carreras de punto elástico. Se vuelven a poner las agujas gruesas para hacer la vuelta del puño, se disminuye en una carrera a 34 puntos y se hacen 15 carreras de punto de arroz.

Cuerpo: Tejer los puntos de todo alrededor más 4 que se levantan de abajo de cada manga. Hacer 38 carreras conservando las 4 guardas de arroz. Luego hacer 6 puntos de arroz y 6 jersey como siempre y todos los demás de arroz, así 10 carreras; luego 8 carreras todas de jersey conservando solamente las guardas de arroz en los orillos y por último 10 carreras todas de arroz. Cerrar bien flojo.

Ojales: Lleva 6 en dos filas de 3 cada una, estos ojales se hacen sobre las guardas de arroz.

Nota: Si se desea hacer este saco para niño de 3 ó 4 años puede empezarse con 71 puntos.



MEDIAS

Para niños de un año.

Agujas Nº 12, Lana de 3 hebras.

Empezar con 40 puntos y hacer 6 carreras de elástico y 16 carreras jersey. Luego así:

1ª carrera: Tejer 14 puntos, dar vuelta el tejido y volver a tejerlos.
2ª carrera: Tejer 13 puntos, dar vuelta el tejido y volver a tejerlos.
3ª carrera: Tejer 12 puntos, dar vuelta el tejido y volver a tejerlos.

Y así sucesivamente, cada vez uno menos hasta tener que tejer solamente 5, entonces hacer una carrera entera y del otro lado repetir lo mismo, luego así:

1ª carrera: Tejer 6 puntos, dar vuelta el tejido y tejerlos.
2ª carrera: Tejer 7 puntos, dar vuelta el tejido y tejerlos.

Así siempre uno más por carrera hasta 14 puntos, entonces hacer una carrera entera y del otro lado lo mismo. Luego hacer con todos los puntos 23 carreras y la punta así:

1ª carrera: 8 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 16 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 8 derecho.
2ª carrera: Revés.
3ª carrera: 7 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 14 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 7 derecho.
4ª carrera: Revés.
5ª carrera: 6 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 12 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 6 derecho.
6ª carrera: Revés.
7ª carrera: 5 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 10 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 5 derecho.
8ª carrera: Revés.
9ª carrera: 4 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 8 derecho, 2 juntos, 2 juntos, 4 derecho.
10ª carrera: Revés.

Cerrar los puntos y coser.



TRIANGULO BOMBACHA

Para niños de 3 a 6 meses.

Lana de tres hebras y agujas Nº 12.

Empezar con 140 puntos. Hacer 4 carreras de elástico, 1 carrera de ojales (1 lazada y 2 juntos); 15 carreras de elástico. Aumentar en una sola carrera a 170 puntos y hacer 6 carreras de jersey. Luego al **empezar** todas las carreras (revés y derecho) tomar 2 juntos después de los 2 primeros, hasta 1 punto. Contar 62 carreras desde el elástico y poner una marca. Luego contar 56 carreras desde la punta y poner otra marca. Entre estas dos marcas, levantar 42 puntos para los puños de las piernas, hacer 16 carreras elástico y coser bien flojo, como dobladillo, punto por punto.

VESTIDITO "RAQUELITA"

Las medidas de este vestidito son para 3 a 6 meses, pero si se hace con lana de 3 hebras y agujas Nº 11, sirve para 12 meses.

Este modelo está tejido en hilo y agujas 13 para el canesú y puños y agujas 12 para todo lo demás.

Poner 70 puntos y hacer 6 carreras al derecho (3 cordones).

Aumentar en cada punto, uno, menos en los 5 de cada extremo (quedan 130 puntos). Tejer 10 carreras de elástico de 1 punto revés y 1 punto derecho, haciendo los 5 de cada extremo siempre al derecho para guarda. Aumentar, nuevamente, en cada punto, uno, menos en los 5 de cada lado. (Quedan 250 puntos). Hacer 15 carreras de canutones de 2 revés y 2 derecho, menos las guardas: 5 puntos de cada lado, que continúan siempre al derecho.



Cambiar las agujas. Aumentar en los primeros 43 puntos, cada dos puntos, uno, menos en los 5 de guarda; luego, en los 40 puntos siguientes aumentar cada 4 puntos, uno, en los 84 puntos siguientes aumentar cada 2 puntos, uno; en 40 aumentar cada 4 uno y en los 43 finales aumentar cada 2 uno, menos en las guardas. (Quedan 354 puntos). Hacer 15 carreras jersey, con las guardas, como siempre.

Ahora apartar 64 puntos y con los 50 siguientes hacer la manguita con 3 carreras jersey; una carrera disminuyendo a 40 y 6 carreras de elástico y cerrar.

Del otro lado lo mismo.

Seguir ahora los 126 puntos que quedan entre manguita y manguita, y hacer 66 carreras jersey, luego estas carreras:

1ª - 1 punto al derecho, 1 punto pasado sin tejer, dejando la lana sobre el derecho. (Esta carrera se hace del lado del revés del tejido).

2ª - 1 punto al revés, 1 punto al derecho.

Ahora 6 carreras lisas y otra vez las 2 anteriores.

Luego 6 carreras lisas y 8 carreras al derecho (4 cordones) para terminar. Cerrar los puntos.

Tomar ahora los 64 de cada espalda, tejiendo de 2 juntos los de las guardas de manera que una quede sobre la otra. Hacer igual a la delantera.

Alrededor del escote lleva un medio punto de crochet.

Atrás abrocha con tres botoncitos. Los ojales se hacen tirando un poco el hilo de un punto, de modo que éste se agrande y haciendo luego, alrededor, punto ojal.

PULLOVER PARA SEÑORITA

Talle 46.

Lana Sport. Agujas 12.

Empezar con 130 puntos. 8 carreras de elástico, 16 carreras jersey, luego así: 43 derecho, 2 juntos, 40 derecho, 2 juntos, 43 derecho.



2ª carrera: Revés.

3ª carrera: 42 derecho, 2 juntos, 40 derecho, 2 juntos, 42 derecho.

4ª carrera: Revés.

5ª carrera: 41 derecho, 2 juntos, 40 derecho, 2 juntos, 41 derecho.

Y así sucesivamente hasta tener 28 puntos de cada lado y los 40 del medio.

Entonces aumentar en igual forma hasta volver a tener los 130 puntos.

Seguir liso hasta abajo del brazo.

Allí tomar 2 juntos, al empezar todas las carreras, a 2 puntos del orillo, hasta tener 30 puntos, con éstos hacer 6 carreras de elástico y rematar.

Delantera: Todo como la espalda, pero cuando el ranglan tiene 90 puntos, se rematan los 8 puntos del medio. Luego se sigue cada parte por separado, los orillos con el ranglan como siempre y del lado del escote se toman 2 juntos, carrera por medio, 11 veces de cada lado, luego se sigue liso de este lado, hasta que el ranglan llegue a 2 puntos.

Manga: 70 puntos para empezar. 20 carreras de elástico.

Empezar el jersey, aumentando cada 6 carreras 1 de cada lado a 2 puntos del borde, hasta tener 103 puntos. Llegar a la sisa y hacer el ranglan como espalda hasta 3 puntos.

Coser los ranglans y levantar para el escote 40 puntos de cada lado y 30 del medio, hacer 6 carreras de elástico y rematar, ajustando más en las esquinas para que redondee un poco.

PULLOVER PARA HOMBRE

Lana Sport. Agujas 12.

Punto empleado:

1ª carrera: 1 revés, 17 derecho.

2ª carrera: y todas las pares siempre al revés.

3ª carrera: 1 derecho, 1 revés, 15 derecho, 1 revés.

5ª carrera: (2 d.) 1 r. 13 d. 1 r., 3 d. (Lo que está entre paréntesis se hace sólo al empezar las carreras).

7ª carrera: (3d) 1r, 11d, 1r, 5d.

9ª carrera: (4d) 1r, 9d, 1r, 7d.

11ª carrera: (5d) 1r, 7d, 1r, 9d.

13ª carrera: (6d) 1r, 5d, 1r, 11d.

15ª carrera: (7d) 1r, 3d, 1r, 13d.

17ª carrera: (8d) 1r, 1d, 1r, 15d.

19ª carrera: (9d) 1r, 17d.

21ª carrera: Igual 17ª

23ª carrera: Igual 15ª

25ª carrera: Igual 13ª

27ª carrera: Igual 11ª

29ª carrera: Igual 9ª



31º carrera: Igual 7º
33º carrera: Igual 5º
35º carrera: Igual 3º
Repetir estas 36 carreras.
Espalda: Empezar con 120 puntos y hacer 30 carreras de elástico.
Aumentar en una carrera a 145 y hacer 115 carreras, ahora para el ranglan empezar todas las carreras con 2 juntos, después de los 2 primeros, hasta 37 puntos. Cerrar.
Manga: Empezar con 58 puntos. 30 carreras de elástico. Aumentar en una carrera a 70 puntos y después cada 8 carreras aumentar uno a cada lado, a dos puntos del orillo hasta 110 puntos, completar 150 carreras desde el puño y hacer ranglan como espalda hasta 4 puntos.
Delantera: Todo como espalda hasta 100 carreras, ahí en todas las carreras aumentar un punto a cada lado del punto del medio (guarda de escote) estos puntos se van tejiendo de elástico. Entre estos puntos de elástico y la delantera se toman 2 juntos cada 4 carreras a cada lado. (Los puntos que se toman juntos son de la delantera). Simultáneamente a las 115 carreras se empieza el ranglan como espalda. Cuando de elástico se tienen 23 puntos, se divide el tejido a la mitad y se sigue cada parte por separado. Como es natural se suspenden los aumentos, pero se continúan las disminuciones cada 4 carreras hasta haber hecho en total 18 disminuciones. Continuar el ranglan hasta 12 puntos de guarda y dos de delantera, se rematan estos dos y con los 12 de guarda se hacen 30 carreras que se unirán a los 12 del otro lado para coser en el escote de atrás.

REBOZO PARA BEBE

Lana de máquina usada triple o Suprema. Agujas Nº 10.
Empezar con 5 puntos.

1º Carrera: Derecho y también al derecho son todas las impares.
2º Carrera: 2 der. 1 laz. 1 der. 1 laz. 2 der.
4º Carrera: 2 der. 1 laz. 3 der. 1 laz. 2 der.
6º Carrera: 2 der. 1 laz. 5 der. 1 laz. 2 der.
8º Carrera: 2 der. 1 laz. 7 der. 1 laz. 2 der.
10º Carrera: 2 der. 1 laz. 9 der. 1 laz. 2 der.
12º Carrera: 2 der. 1 laz. 11 der. 1 laz. 2 der.
14º Carrera: 2 der. 1 laz. 1 der. 1 laz. 11 der. 1 laz. 1 der. 1 laz. 2 der.
16º Carrera: 2 der. 1 laz. 3 der. 1 laz. 2 juntos, 7 der. 2 juntos, 1 laz. 3 der. 1 laz. 2 der.
18º Carrera: 2 der. 1 laz. 5 der. 1 laz. 2 j. 5 der. 2 j. 1 laz. 5 der. 1 laz. 2 der.
20º Carrera: 2 der. 1 laz. 7 d. 1 laz. 2 j. 3 der. 2 j. 1 laz. 7 d. 1 laz. 2 d.
22º Carrera: 2 d. 1 laz. 9 d. 1 laz. 2 j. 1 der. 2 j. 1 laz. 9 d. 1 laz. 2 d.
24º Carrera: 2 d. 1 laz. 11 d. 1 laz. 3 juntos, 1 laz. 11 d. 1 laz. 2 d.



26º Carrera: 2 d. 1 laz. 1 d. 1 laz. 10 d. 2 j. 1 laz. 1 d. 1 laz. 2j. 10 d. 1 laz. 1 d. 1 laz. 2 d.

28º Carrera: (2 d) 1 laz, 3 der, 1 laz, 2 j, 7 d, 2 j (1 laz, 3 d, 1 laz, 2 d). A partir de aquí se repite lo que **no está** entre paréntesis, lo otro se hace solamente al empezar y al terminar la carrera.

30º Carrera: (2 d) 1 laz, 5 d, 1 laz, 2 j. 5 d, 2 j, (1 laz, 5 d, 1 laz, 2 d).

32º Carrera: (2 d) 1 laz, 7 d, 1 laz, 2 j, 3 d, 2 j, (1 laz, 7 d, 1 laz, 2 d).

34º Carrera: (2 d) 1 laz, 9 d, 1 laz, 2 j, 1 d, 2 j, (1 laz, 9 d, 1 laz, 2 d).

36º Carrera: (2 d) 1 laz, 11 d, 1 laz, 3 j, (1 laz, 11 d, 1 laz, 2 d).

38º Carrera: (2 d, 1 laz, 1 d, 1 laz, 10 d, 2 j) 1 laz, 1 d, 1 laz, 2 j, 9 d, 2 j, (1 laz, 1 d, 1 laz, 10 d, 2 j, 1 laz, 1 d, 1 laz, 2 d).

Repetir de la carrera 28 hasta la 38 inclusive hasta tener 12 cuadrados o el tamaño que se desee. La última debe ser la 36º.

Entonces tejer:

2º Carrera: (2 d, 1 laz, 4 j, 9 d, 2 j) 1 laz, 1 d, 1 laz, 2 j, 9 d, 2 j (1 laz, 1d, 1 laz, 2 j, 9 d, 4 j, 1 laz, 2 d).

4º Carrera: (2 d, 1 laz, 3 j, 7 d, 2 j), 1 laz, 3 d, 1 laz, 2 j, 7 d, 2 j, (1 laz, 3d, 1 laz, 2 j, 7 d, 3 j, 1 laz, 2 d).

6º *Carrera: (2 d, 1 laz, 3 j, 5 d, 2 j), 1 laz, 5 d,* 1 laz, 2 j, 5 d, 2 j, (1 laz, 5 d, 1 laz, 2 j, 5 d, 3 j, 2 d).

8º Carrera: (2 d, 1 laz, 3 j, 3 d, 2 j), 1 laz, 7 d, 1 laz, 2 j, 3 d, 2 j, (1 laz, 7d, 1 laz, 2 j, 3 d, 3 j, 1 laz, 2 d).

10º Carrera: (2 d, 1 laz, 3 j, 1 d, 2 j), 1 laz, 9 d, 1 laz, 2 j, 1 d, 2 j, (1 laz, 9 d, 1 laz, 2 j, 1 d, 3 j, 1 laz, 2 d).

12ª Carrera: (2 d, 1 laz, 4 j), 1 laz, 11 d, 1 laz, 3 j, (1 laz, 11 d, 1 laz, 4 j, 1 laz, 2 d).

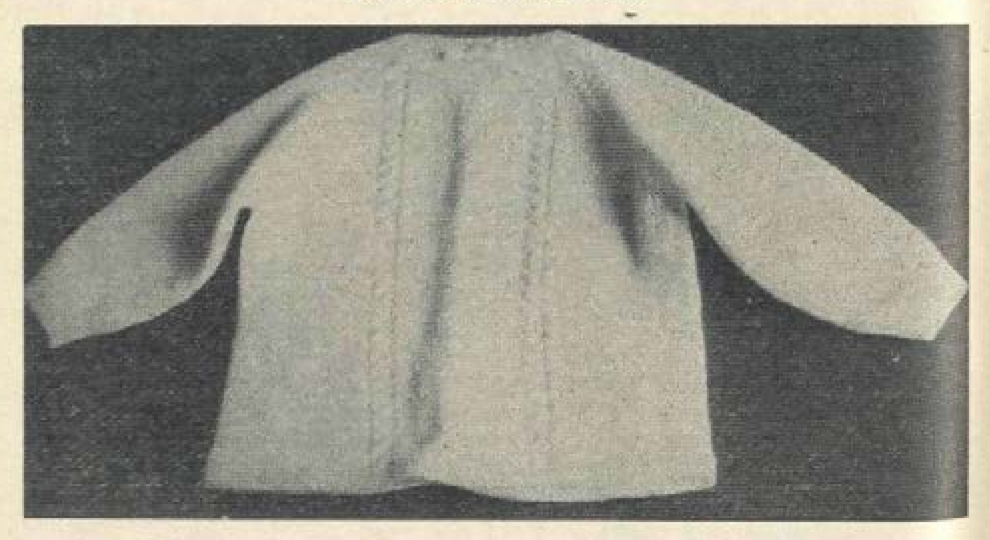
Repetir de la 2 a la 12 inclusive hasta tener 5 puntos. Cerrar.

Puntilla: EMPEZAR con 19 puntos.

1ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 4 d, 2 j, 1 laz, 1 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz 2 j,2 d.
2ª Carrera: y todas las pares al derecho.
3ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 3 d, 2 j, 1 laz, 3 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 3 d.
5ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 2 d, 2 j, 1 laz, 5 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 3 d.
7ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 3 d, 1 laz, 7 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 3 d.
9ª Carrera: 2 d, 2j, 1 laz, 3 d, 1 laz, 9 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 3 d.
11ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 1 d, 2 j, 1 laz, 11 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 3 d.
13ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 2 d, 1 laz, 2 j, 9 d, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 3 d.
15ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 1 d, 2 j, 1 laz, 2 j, 7 d, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 2 d.
17ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 1 d, 2 j, 1 laz, 2 j, 5 d, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 2 d.
19ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 3 d, 1 laz, 2 j, 3 d, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 2 d.
21ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 4 d, 1 laz, 2 j, 1 d, 2 j, 1 laz, 3 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 2 d.
23ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 3 d, 2 j, 1 laz, 3 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 2 d.
25ª Carrera: 2 d, 2 j, 1 laz, 5 d, 1 laz, 1 d, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 1 laz, 2 j, 2 d.

Repetir estas 25 carreras hasta tener el tamaño necesario. Coser al rebozo.

BATITA BEBE
(Ranglan prendida atrás)



Lana Baby. Agujas Nº 12.

Empezar con 79 puntos. Hacer 5 carreras de elástico (1 revés y 1 derecho). Luego empezar el ranglan así: 5 de guarda que se tejen siempre al derecho,

13 para la espalda, 1 para formar los aumentos del ranglan, 5 para la manga, 1 para el rangan, 29 para la delantera, 1 para el ranglan, 5 para la manga, 1 para el rangan, 13 pra la espalda y 5 para la guarda.

Se teje ranglan de punto jersey, pero en la delantera, dejando 19 puntos en el medio se hacen dos filas de punto "ocho", cada una de 4 puntos y cruzados cada 4 carreras.

Cuando la manga tiene 51 puntos, se separan las partes.

Manga: 51 puntos más 4, pues se le agregan 2 de cada lado para sisa.

Cada 10 carreras tomar 2 puntos a cada lado hasta tener 54 carreras.

Disminuir en una carrera a 41 puntos, para el puño, y hacer 10 carreras de punto elástico con agujas Nº 13. Hacer la otra manga.

Seguir los puntos de todo alrededor más 4 que se levantan de abajo de cada manga. Hacer 60 carreras, 1 carrera al derecho sobre el revés para que marque el dobladillo y 5 carreras más para éste.

Ojales: Desde el principio del ranglan, se hacen los ojales cada 22 carreras o sea cada 11 cordones, cada ojal se hace haciendo una lazada y tomando 2 puntos juntos. Lleva 6 botoncitos.

INDUSTRIALIZACION DEL EUCALIPTUS

RECIENTEMENTE se ha afincado en el País, una notable industria, que permite la fabricación de tablas duras en base al empleo de fibra de eucaliptus.

La industrialización de una materia prima, tan abundante como la del tronco de eucaliptus, abre perspectivas insopechadas, para la legión de sacrificados plantadores forestales.

Estas chapas, son denominadas internacionalmente con los nombres genéricos de "hard-board" fibra de madera prensada, o tabla dura; en nuestro medio se le conoce como "Durabor".

El "Durabor" es una gran chapa rectangular, de poco espesor, en extremo resistente y dura, con extensa superficie lisa de color marrón, obtenida prensando a alta temperatura fibra de madera.

En realidad es verdadera madera con todas las ventajas de la misma y las excepcionales cualidades de un tratamiento mecánico a alta presión.

Las chapas se elaboran cortando madera en troncos, generalmente eucaliptus, que se tratan con vapor saturado para ablandar las substancias aglutinantes. Luego se rallan para separar las fibras de la madera transformándolas en lo que se conoce con el nombre de pulpa de madera. Después de agregarle resinas y otros elementos se le somete a presiones de más de 1000 toneladas, obteniéndose como resultado final de estos procesos la chapa de "Durabor".

Las chapas se presentan en dos tipos: normal y templado. Este último es un derivado del "Durabor" normal, al cual se somete a un proceso adicional a base de aceites especiales que dan al producto aún mayor consitencia y rigidez de la que ya tiene el producto standard.

Las chapas son terminadas y sometidas a un proceso de estabilización a la temperatura y humedad medioambiental del Uruguay; llega al mercado listo para ser usado inmediatamente y con máximo aprovechamiento. En la primera etapa de su fabricación, las medidas máximas de cada chapa serán de: largo 2.82 m., ancho 0.89 m. y espesor 3,2 milímetros.

COMO SE DEBE OPERAR CON ESTE MATERIAL

1. — *MANIPULACION.*

Las chapas se almacenarán en sitio fresco; en general, cualquier producto derivado de las mismas, tales como plaquetas, chapas de doble faz, se dispondrán en forma horizontal. Evítese colocarlas en forma vertical.

Evite lugares húmedos, y deposite la chapa en tarimas de madera o estantes apropiados.

Mojar la chapa y aplicarla enseguida no sirve para nada

Es necesario, después de mojar la chapa por la faz corrugada (evitar dar baño), con un paño o brocha,

Siempre que se tenga que fijar la chapa con clavos o con cola, a una superficie sólida o a un recuadro de madera, no deje de hacer preexpansión 24 horas antes, para que el material no ampolle.

Fig

colocarla enseguida horizontalmente, (figura 1), faz corrugada contra faz corrugada, en sitio fresco y al abrigo del sol, dejándola en reposo durante 24 horas. A las 24 horas siguientes, recién se opera con la chapa pre-expandida, al final de las cuales ella retoma el tamaño inicial, siendo necesaria nueva pre-expansión si la chapa no fue usada dentro de las 48 horas de haberse mojado.

No someta la chapa a más de 3 pre-expansiones, pues la acción continuada del agua ablanda el material, perjudicando la textura.

Cuando la aplicación del "Durabor" no se realiza fijando los bordes del material, la pre-expansión no tiene sentido (figura 2).

2. — *CORTE.*

En el corte manual (figuras 3 y 4), use el serrucho de costillas, porque tiene dientes pequeños y sin trabas; 3 dientes por centímetro son suficientes para el corte de la chapa.

El serrucho común, de dientes con trabas, maltrata el material dando rebarbos que exigen pulido posterior.

En el corte mecánico que es el más recomendado, use sierra circular con dientes afilados y de poca traba, 1 a 2 dientes por centímetro (figura 5). En trazados curvilíneos puede ser usada la sierra de calar (figura 6).

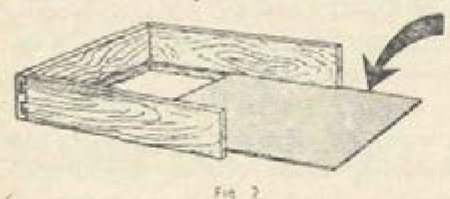


Fig. 2

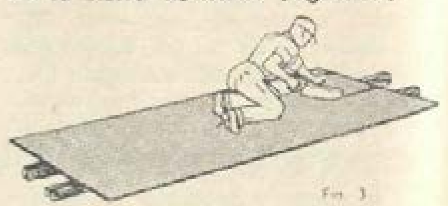


Fig. 3



El diámetro de la sierra está determinado de acuerdo con la velocidad del eje del motor. Para motor de 2.500 R.P.M. es necesario hoja de sierra de 40 cms. de diámetro; para 2800 R.P.M. un diámetro de 35, para 3.300 R.P.M. un diámetro de 30 cms.

3. — *PERFORADO.*

El perforado manual se puede hacer con el taladro corriente o berbiquí.

El perforado mecánico se hace tanto con la mecha, como con el sacabocado (figura 7).

La chapa se presta mucho para perforación con matriz de acero.

4. — *CLAVADO.*

El tamaño del clavo designado 10 x 25, 25 mm. de largo x 1,5 de diámetro, de hierro galvanizado, es el que mejor se presta para la fijación de la chapa.

En forros o paneles no sujetos a esfuerzos dinámicos pueden ser usados clavos sin cabeza, cuya ventaja es no dejar marcas apreciables.

En las aplicaciones sujetas a esfuerzo dinámico, como revestimiento de vehículos, embalajes, etc., deben ser usados clavos con cabeza.

En embalajes, debido a los esfuerzos a que estará sometida la chapa se usan clavos de dimensiones mayores.

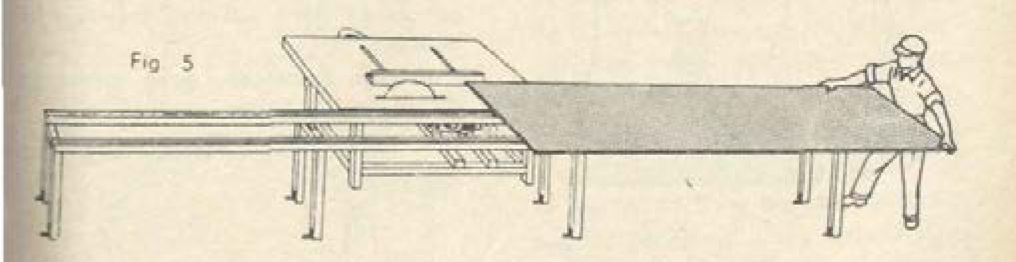
El espaciamiento de las alfajías, en el clavado de la chapa a una estructura de madera, es del orden de 30 x 60 cms. o 45 x 45 cms.

La figura 8 muestra un espaciamiento correcto en la estructura de los paneles.

La figura 9 muestra un espaciamiento correcto en la estructura de los cielorrasos.

El espaciamiento de los clavos no depende del tamaño de los clavos ni tampoco de tener o no tener cabeza.

Lo importante es fijar la chapa en un número de puntos que no deje trabajar al "Durabor".



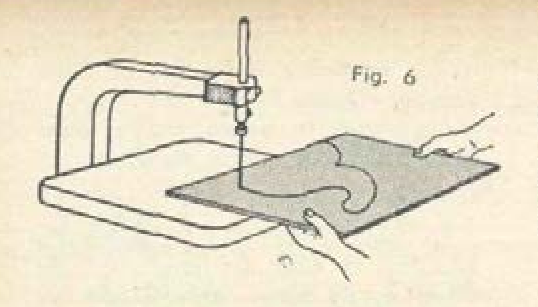


Fig. 6

El espaciamiento de clavos recomendado es de 12 cms.

En las escuadrías internas es tolerado distanciar los clavos de 15 cms. a 20 cms. conforme al caso de aplicación con excepción de los cielorrasos.

La cabeza del martillo de carpintero es un método cómodo para marcar el espaciado normal de 12 cms. (figura 10).

Hunda ligeramente los clavos, masillando enseguida las cavidades. De este modo los clavos no quedarán expuestos a la oxidación y las aplicaciones ganarán mucho en presentación.

En todas las aplicaciones procure, siempre que sea posible, fijar los bordes de la chapa a un cuadro o bastidor de madera.

Las chapas con los bordes libres, aunque sean dos o tres chapas encoladas entre sí, no están libres de acusar, con el tiempo, deformaciones.

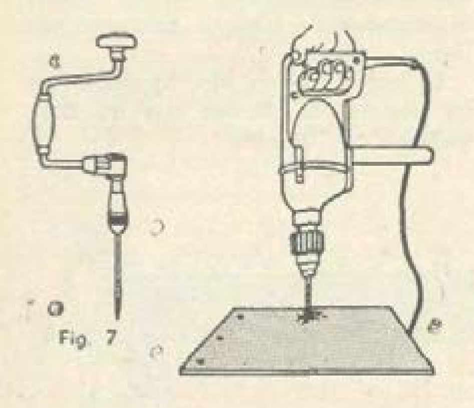


Fig. 7

5. — CURVADO.

Las chapas flexan con facilidad y toman formas curvas cilíndricas diversas.

A la operación de conformar una chapa a moldes o superficies curvas cilíndricas se le da el nombre de curvado.

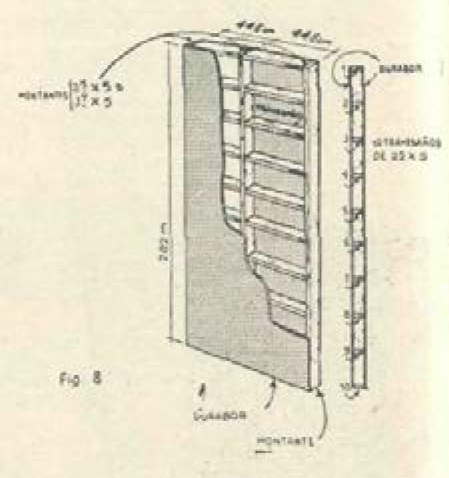


Fig. 8

El grado de curvatura está dado por el diámetro mínimo del cilindro de soporte que puede ser abrazado por el "Durabor", según un arco de 180 grados (figura 12).

Dos hechos importantes sobre el curvado de las chapas de "Durabor" deben tenerse en cuenta:

1. — Cuanto más gruesa es la chapa mayor es el diámetro mínimo del círculo de base, es decir, **cuanto más gruesa es la chapa, menor es la curvatura.**

2. — La faz corrugada para afuera permite curvas más cerradas; la faz corrugada para adentro, curvas más abiertas.

Existen 2 métodos para curvar la chapa del "Durabor":

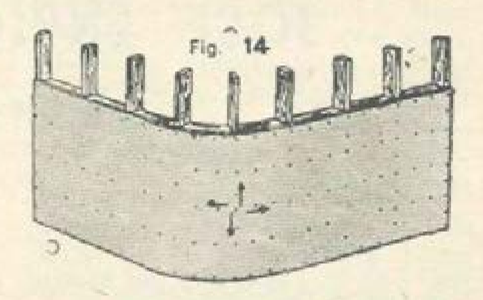
1. En frío, con la chapa seca preexpandida.

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 12

Fig. 13


Fig. 14

2. *En caliente, con la chapa mojada.*

El proceso en frío con la chapa caso de curvas abiertas —cuyos límites se dan en el cuadro 1. Consiste *en aplicar la chapa pre-expandida a* un chasis o superficie sólida curvada, fijando el "Durabor" con cola o clavos. Se recomienda iniciar la fijación en el centro de la chapa, (figura 14) yendo del centro hacia los bordes y procediendo gradualmente el curvado evitando movimientos bruscos (figura 14).

De todo lo anteriormente expuesto, se infiere que el "Durabor" es un producto que aparejará grandes beneficios para la industria en general, *siendo indicado especialmente para:* encofrados de construcción, división de ambientes, tabiques y mamparas, plafones, vidrieras y frentes de negocios, muebles en general, puertas, placards, paneles publicitarios, stands de exposición, exhibidores de mercaderías, revisteros, carrocerías e interiores de vehículos, embalajes, cajas y cajones, juguetes, pizarrones, letreros y estanterías, silos, galpones prefabricados, comederos para el ganado, cercas para pollitos, colmenas, nidos y conejeras, pisos y revistimientos, y otras mil aplicaciones diversas de vital uso en la campaña.

JOSE ENRIQUE RODO

por LEONARDO TUSO

LLEGÓ con atraso al emplazamiento de su época, como demorado en saborear frutos de anterior cultura y en enaltecerlos por su mérito, o es que **el tiempo del Hombre** está todavía aguardando su turno, en medio de un mundo poco propicio a concedérselo? Este es el interrogante que se formula, frente a la memoria de José Enrique Rodó, por aquellos que aún se ocupan del tema, que no son muchos, si su número se compara con el de los comentaristas atentos a la obra del escritor, en las primeras décadas de este siglo. Pero, semejante pregunta implica un análisis cuidadoso, en buena parte certeramente abordado por José G. Antuña, —con libro capital— celebrando el jubileo de "Ariel". Ya había denunciado este crítico, allá por marzo de 1937, la etiología de la negación de Rodó en el extranjero, atribuyéndola a una forma endémica de vanidad nacional que indujo, por descaminada, el foráneo menosprecio, al modo del peruano Luis Alberto Sánchez, quien habría trocado "las vagas sugerencias" del uruguayo en "dogma", de herméticas aspiraciones, cuando lo que hizo nuestro creador fué "inyectar" al numen shakespiriano, "la imprecisa enseñanza clásica de las generalidades", sin propender a sistemáticos proselitismos.

Tal advertencia condice con lo expuesto por Gonzalo Zaldumbide ("José Enrique Rodó". Edit. C. García. Montevideo, 1944), reconociendo a Rodó la prédica del ideal accesible, el deber común y la cotidiana virtud, sin ardor ni anhelo proselitista. Si fué maestro por el tono y la elocuencia, procuró por sobre todo alentar el mejor impulso de cada uno, favoreciendo el desarrollo de la vocación y disecando sus problemas, sin pasión ni rebeldía, a tono con su cristianismo enternecido y sin intolerancia. Aceptó la estética avasalladora del fanático, sin posponer los imperativos de su mente civilizada — en el más profundo sentido de esta calificación— ni sacrificar su prudente sensibilidad. Noble fué su espíritu como su prosa. Era un depurador y por lo mismo, si no nuevo, fué siempre loable su empeño formativo, preservado de la vulgaridad por la propia categoría de sus fines. No golpeó el tema con ataque fulmíneo; lo abordó con prudente mesura, explorándolo con cautos pasos de fieltro, en vez de penetrarlo. Así, con sumario y empobrecedor resumen, intentamos dar algo de cuanto observó Zaldumbide, señalando la significación de Rodó, "en medio de nuestra indisciplina y falta de mesura", con su "universalidad del interés, el pudor de la expresión, la jerarquía de los sentimientos y de las ideas". Lo señala, culminando su encomio, como el "tipo del escritor perfecto", para quien el "alma de sus libros era el alma cotidiana".

Otro trabajo informativo es el de Ariosto D. González, sobre Rodó y sus críticos, que encabeza el tomo I de la "Bibliografía de José Enrique Rodó", un excepcional esfuerzo del Director de la Biblioteca Nacional, Arturo Scarone, que apareció en 1930. La revisión de González conduce, con mano segura, dentro del campo de cuanto se había escrito, con anterioridad, hasta esa fecha, acerca de Rodó. Toma oportunas referencias,

guiando al lector hacia las fuentes valederas. Francis de Miomandre, Havellock Ellis, Isaac Glodberg, desde otros idiomas, se acercan a Henriquez Ureña, Jesús Castellanos, Zubillaga, Pérez Petit, García Godoy, González Blanco, Andrade Coello, Gallinal, Hugo Antuña, Valera, García Calderón, José P. Massera y Lauxar. Tienen todos y cada uno la mención que conviene a sus respectivas posiciones.

Asimismo, es fuente de puntos de vista a considerar, el volumen que dedicó el Centro de Estudiantes Ariel, en 1920, a la difusión de conferencias y estudios sobre Rodó, así como de los discursos vertidos en ocasión del sepelio. En ese libro, se deplora la ausencia de la palabra del Dr. Dardo Regules. Fué recogida más tarde, en 1932, como prólogo de la edición de los "manuscritos hallados en la mesa de trabajo del maestro", recogidos por los hermanos del escritor. ("Los Ultimos Motivos de Proteo". - Serrano. Montevideo). Sopesa Regules el mensaje de Rodó: "Señaló a la juventud el camino de la vida interior". No le dijo: "Sed los conquistadores de esa realidad imperiosa que se descubre ante vuestro destino", sino que habló, por labios de Próspero, de esta otra manera: "Sed los conscientes poseedores de esta fuerza inmortal que lleváis dentro de vosotros mismos". Y agrega que "su drama es el de su generación", cuyo desenlace ha sido, para muchos espíritus, la heroica resignación a que el Universo se desplome, sin esperanza, o con la remota de que sobreviviremos, sin nombre y sin conciencia, en un equilibrio de fuerzas que nos maneja sin piedad y nos aniquila sin remordimiento". Tolerancia y emancipación idealista: he ahí los polos que centran la doctrina de Rodó, por encima del rasero positivista, según el citado presentador de ese volumen póstumo.

También, merece ser anotada la precisión con que Alejandro C. Arias ("Tiempo y Palabra" - Edic. Liceo. Montevideo. 1946) subrayó que "el Eros, el amor, es para Rodó algo central en la vida. Cuando habla de la creación artística, se refiere a esa función unificadora que puede dar el amor. El arte nace, en el caso de la interpretación rodoniana, de una raíz erótica; sólo amando se puede llegar a crear verdaderamente". Si esta observación sagaz se vincula, por un flanco, a la realidad vital de Rodó y, por otro, a la coincidencia cronológica de sus afirmaciones con los postulados de Freud y sus primeros epígonos, seducen esos datos para más ahondada pesquisa, por tratarse — nada menos — que del proceso de la "sublimación", tan señero en la tesis psicoanalítica, contemplado — con literario ahinco — por alguien que no dejó memorias galantes y fue tenaz escritor.

Otro enfoque, en verdad ilustrativo, es la reseña cultural que Alberto Zum Felde publica en el tomo de la "Colección Panamericana" (Edic. Jackson. B. A.) dedicado a Rodó. Evoca la aparición de "Ariel". "El **arielismo** fué, desde ese momento, el verbo por excelencia de nuestra cultura, y Rodó fué consagrado como el evangelista laico del continente... No ha habido ni antes ni después, en América, otro caudillo intelectual de mayor prestigio" — proclama Zum Felde, alabando la producción del Maestro.

Esa concisa ubicación de Rodó en el proceso histórico de nuestra literatura que, por lo demás, el mismo crítico ha hecho —con su habitual solvencia— en su obra de fondo sobre la materia, provee una visión integral realmente válida.

Sólo podemos complementar, ahora, tan suscinta noticia, con una síntesis enumerativa, dando títulos —por orden alfabético— y fechas de las edi-

ciones iniciales: "ARIEL", - 1900; "CAMINO DE PAROS (EL)", - 1918; "El que Vendrá", 1897; "Liberalismo y Jacobinismo", - 1906; "MIRADOR DE PROSPERO" (EL)", - 1913; "MOTIVOS DE PROTEO", - 1909; "NUEVOS MOTIVOS DE PROTEO", - 1927; "ULTIMOS MOTIVOS DE PROTEO (LOS)", - 1932. La propagación fragmentaria de su obra, a través de la prensa del continente —como ha ocurrido con las "Parábolas", para citar un ejemplo notorio— alcanzó extremos sin precedentes. El mismo se consideró periodista y actuó como tal, no sólo con las primicias de su pluma, sino participando de la primera organización gremial fundada en nuestro país. En ese sentido, es concluyente el discurso que Rodó pronunció, el 14 de abril de 1909, en el Ateneo de Montevideo, editado recientemente por la "Asociación Internacional de Prensa", entidad que postula que sea declarado monumento público el edificio donde nació el escritor —en la calle Treinta y Tres nº 1287, de Montevideo— según lo dispuso la ley de Rendición de Cuentas de 1961 (Art. 414), para instalar allí una biblioteca pública y un centro de actividades culturales. "El escritor —sostuvo entonces Rodó— es, genéricamente, un obrero, y el periodista es el obrero de todos los días; es el obrero del pensamiento. En serlo, tiene su más alta dignidad". En ese acto, de franco propósito sindical, el autor de "Ariel" se expidió con no frecuente rigidez, concretando: "Cuando todos los títulos aristocráticos fundados en superioridades caducas o ficticias, hayan volado en polvo vano, sólo quedará entre los hombres un título de superioridad, o de igualdad aristocrática, y ese título será el de obrero... Quien de algún modo no es obrero debe eliminarse de la mesa del mundo; debe dejar la luz del sol y el aliento del aire y el jugo de la tierra, para que gocen de ellos los que trabajan y producen: ya los que desenvuelven los dones del vellón, de la espiga o de la veta; ya los que cuecen, con el fuego tenaz del pensamiento, el pan que nutre y fortifica". Así concluye su disertación.

Estos párrafos de Rodó —de un Rodó que aseverara, minutos antes, "El trabajador aislado es el instrumento de fines ajenos; el trabajador asociado es dueño y señor de su destino",— nos muestran que sentía como el que más las inquietudes sociales, reclamando justicia en el plano laboral con un acento que deja de lado la parsimonia para asumir militante actitud.

Por lo mismo, fué, es y será aventurado todo aserto que coloque a Rodó en posición "conservadora", ajena a la angustia colectiva, como tributando negativo homenaje al "culto de la personalidad". Lo que no quiso fué "convertir el trabajo utilitario en fin y objeto supremo de la vida, cuando él en ningún caso puede significar racionalmente sino la acumulación de los elementos propios para hacer posible el total y armonioso desenvolvimiento de nuestro ser". La puntualización rechaza el triunfo exclusivamente material tanto como las costumbres que lo entronizan y, al par, condena toda desnaturalización de la democracia —que Rodó exalta— a pretexto de sus imperfecciones. "Desconocer la obra de la democracia en lo esencial, porque, aún no terminada, no ha llegado a conciliar definitivamente su empresa de igualdad con una fuerte garantía social de selección, equivale a desconocer la obra, paralela y concorde, de la ciencia, porque interpretada con el criterio estrecho de una escuela, ha podido dañar alguna vez al espíritu de religiosidad o al espíritu de poesía". No ha perdido, por cierto, radical vigencia ese concepto.

"Sólo cabe pensar en la educación de la democracia y su reforma" —añade—. Y describe su esperanza, que debe ser la nuestra —¡todavía!— ante las presentes "racionalizaciones" —para emplear un léxico psicológico de circunstancias— de la barbarie disfrazada de fórmula redentora. "Cabe pensar —aduce— en que progresivamente se encarnen, en los sentimientos del pueblo y sus costumbres, la idea de las subordinaciones necesarias, la noción de las superioridades verdaderas, el culto consciente y espontáneo de todo lo que multiplica, a los ojos de la razón, la cifra del valor humano". E insiste, concordando con otras ilustres voces como las de Varela, Sarmiento y Estrada —para quedarnos en el Río de la Plata— en la influencia benefactora y necesaria de una escuela que cultive en forma "preferente y cuidadosa el sentido del orden, la idea y la voluntad de la justicia, el sentimiento de las legítimas autoridades morales".

Tal su programa que, posiblemente, no halló terreno propicio cuando tomó la mancera, para abrir surcos efectivos, en su triplicada actividad de legislador, de la cual —por curiosa y reveladora omisión— no se ocupó especialmente en sus páginas, que pudieron ser —de haberlo hecho— no sólo ilustrativas a ese respecto, sino documentales acerca de íntimas contrariedades e inhibiciones. Pero, esa ineficacia —que debió herir al planificador antes que a toda otra víctima— no desmerece su tesis. Si ésta no ha corrido, con favorable fortuna, el largo medio siglo que nos separa de la tinta fresca de "Ariel", precisamente por eso mismo es actual, como un proyecto postergado en razón de su intrínseca trascendencia.

De cualquier modo, resulta sugestiva —si no abundante— la nómina de asuntos en que Rodó intervino como diputado: Accidentes del Trabajo y Derecho de Huelga; Trabajo Obrero en el Uruguay; Amnistía por Delitos Políticos; Libertad de Prensa; Beca a Florencio Sánchez; Adquisición de "La Epopeya de Artigas", a J. Zorrilla de San Martín; Estudios Históricos; Exámenes Universitarios; Ley de Protección Literaria y Artística; Liceos de Enseñanza Secundaria en el Interior; Libre Introducción de Libros Extranjeros y Partida Permanente en el Presupuesto de la Biblioteca Nacional para Adquirir Material de Lectura; Aumento de Sueldos a los Profesores Universitarios (Incluía a E. Secundaria); Supresión del Latín en el Bachillerato; Interpelación al Poder Ejecutivo por Suspensión del Diario "El Tiempo" en 1904. Nos remitimos a los Diarios de Sesiones de la Cámara de Representantes. De ellos, fluye que la gestión de Rodó en ese cuerpo fué concorde con su temperamento. Se volcó en el discurso de madurada factura, en trances particulares, sin alternar en la zigzagueante discusión, que complace a los improvisadores. Naturalmente, su haber de hombre público fué más calificado que copioso, sin duda porque el afán demagógico jamás turbó su decoro.

Por lo mismo, no pudo proporcionarle la política satisfacciones que emularan las que le proveyeron sus libros. Y sí, de seguro, más de una decepción, que no culminó en la falta de elegancia de una protesta. Admitió, con serena compostura, a nivel de su encumbrado maestrazgo, que no era llegada la hora de gobernar según los dictados de filosóficas inspiraciones. Quizás, de tan desalentadoras experiencias, brotó, compensatoriamente, el lema que acucia hacia otros intentos: "Renovarse es vivir"...

Así, acontece que el escritor se acoge a lo que una empresa periodística argentina le propone. Imagina

que visitará aquellos lugares que vieron, en cabal esplendor, las manifestaciones del ingenio greco-latino, que tanto venera. *Ruinas patinadas de eternidad y memorias imborrables*, lo aguardan. Partió el 14 de julio de 1916. Desde Lisboa, cruzando España rápidamente, con breve pausa en Barcelona, alcanzó Italia. Deambuló durante ocho meses, con su amada soledad, entre seculares estatuas, multitudes desconocidas, fantasmas gloriosos y atinadas especulaciones, que testifican sus correspondencias a "Caras y Caretas" y "Plus Ultra". La guerra, que conmueve a Europa, no atrae su pluma con preferente incentivo. Apenas genera algún artículo anecdótico entre tanta cosecha.

Se aloja en Palermo, en el mismo "Hotel des Palmes" donde Wagner compuso el acto postrero de Parsifal. Enferma de tifus y fallece el 1º de mayo de 1917, trás una agonía de pocas horas. Tenía sólo cuarenta y cinco años, pues había nacido el 15 de julio de 1872. Esa prematura extinción lo privó de sentarse en el tribunal de hombres de pensamiento que enfrentaron las consecuencias del primer conflicto mundial. A esa altura de su existencia, después de frecuentar *otro medio*, con su mirada escudriñadora y su tenaz continencia de opinión, habría elaborado —es lo presumible— conclusiones que complementarían, ahora, el caudal de ideas que nos legó, al cual no hemos de requerirle otras virtudes que las características de su respetable procedencia y de su leal intención.

Nos atrevemos a establecer que, de haberse cumplido esa instancia, habría reiterado "el anhelo vivísimo por una rectificación del espíritu social que asegure a la vida de la **heroicidad** y el pensamiento, un ambiente más puro de dignidad y de justicia". Y, también, tornaría a subrayar, con el Stockmam de Ibsen, que "las mayorías compactas son el peligro más peligroso para la libertad y la verdad".

Por eso, rehaciendo el camino hacia el planteamiento inicial, sea cual sea el ángulo desde el cual se aprecie la tesitura ideológica de Rodó, es infundado negar que sus principios —sobradamente explícitos en sus pulidos capítulos— no sólo consienten su ingerencia en nuestra actualidad, sino que la imponen, si hemos de ser honestos con el compatriota tantas veces citado hogaño, como contadas leído.

Acaso —y asumimos la plena responsabilidad de la sospecha— los mismos que se empecinan en arrojar al pasado la figura del singular autodidacta y la doctrina de "Ariel", ven en ésta el espectro de su culpa. Y temen, razonablemente, que la reincorporación —ya inaplazable— de Rodó a la mesa de lectura de la juventud, por la limpidez del estilo, que "enseña con gracia", y la densidad aleccionadora del contenido, determine que él se adueñe de las voluntades más selectas y desencadene potencias reivindicadoras del reino del espíritu, que puedan demoler más de una fama inconsistente. Y liquidar —sobre todo— un pleito de consignas y marbetes, más o menos revolucionarios o regresivos, en beneficio de la permanencia de conquistas que costaron el holocausto de muchos mártires y las hazañas de tantos otros héroes auténticos.

Que no es, de cierto, Rodó, un "atrasado", sino el augur avizor —no por discreto desdeñable— de un mundo hacia *el cual* tenderán siempre, más allá del sacrificio propio y de la incomprensión ajena, todos aquellos que pretenden, para el Hombre, la estatura de que lo privan quienes lo convierten, de iluminado artesano de su destino, en mísera herramienta de embaucadoras tiranías.

Monumento a José Enrique Rodó en el Parque Rodó

MONTEVIDEO - R. O. U.

TITERES DE MANO

por NORMA ROCCIA

Los títeres han constituído y constituyen siempre uno de los mejores entretenimientos para niños.

Si además es posible hacerlos personalmente, variando infinitamente los caractereres, se combina el entretenimiento con la habilidad manual y con el ejercicio de la imaginación.

Por otra parte la presenación del espectáculo no requiere más que un pequeño escenario y una cortina de fondo detrás de la cual se coloca el operador.

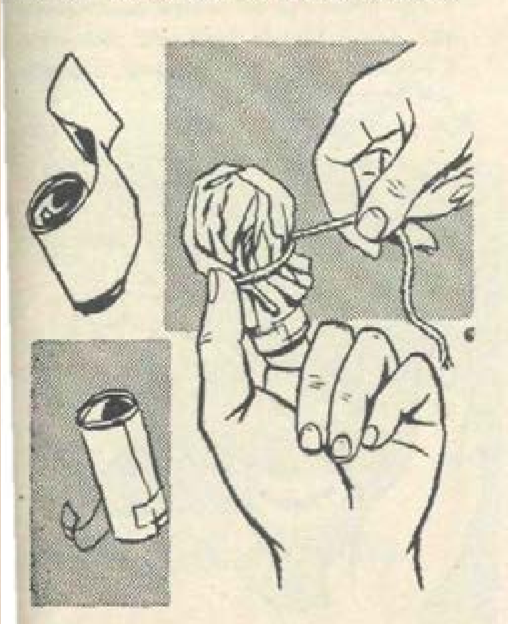
Lo más importante de estos títeres son la cabeza y el vestido, elementos éstos que darán carácter al muñeco.

El manejo de los mismos es sumamente fácil. La cabeza, que se modela hueca, se coloca en el dedo índice y los brazos en los dedos pulgar y meñique de la mano del operador. De esta manera se le pueden hacer ejecutar al títere todos los movimientos que se deseen.

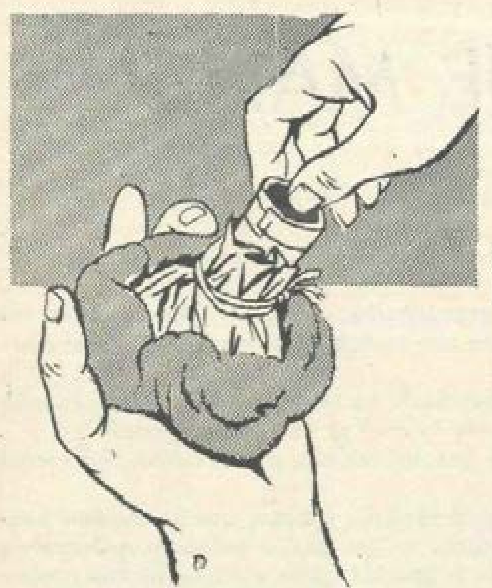
Ejecución.

Cabeza.

Se hace una pasta especial en la que el ingrediente principal es el aserrín en polvo que se recoge después de lijar la madera y que puede conseguirse en cualquier carpintería. El aserrín común, grueso, no sirve.



Se utiliza aproximadamente una taza llena de aserrín. Se une luego éste completamente con una mezcla de harina y agua caliente y se amasa hasta lograr una pasta que tenga la consistencia necesaria para modelarla a mano. Mientras tanto debe de tenerse preparado el núcleo sobre el cual se va a formar la cabeza. Para hacer el núcleo corte una tira de papel grueso de envolver, de 6 cms. de ancho y 50 cms. de largo. Envuelva el papel flojamente alrededor de su dedo índice hasta formar un cilindro y pegue este con una tira de cinta adhesiva de celulosa o papel engomado. Deje el cilindro en su dedo y arrugue la mitad de una toalla de papel o un pedazo de papel de diario y átela alrededor del cilindro en la forma que indica la figura 1.





El núcleo está así pronto para colocarle la pasta encima y empezar a modelar la cabeza como en la figura 2.

Forme los rasgos y deje un cuello en el que atará posteriormente el vestido. Ver figura 3.

Una vez formada la cabeza se dejará secar durante 48 horas.

Cuando es:é bien seca se pule prolijamente con una lija de papel bien fina como lo muestra la figura 4. Una vez terminado el lijado, la cabeza está pronta para pintar.

Para proceder a la pintura deberá tenerse en cuenta que el t:tere se ve desde lejos y que por lo tanto deben *usarse colores fuertes acentuando los* rasgos creados. Figura 5.

Por último se le coloca una peluca que podrá ser de lana, de piel vieja o simplemente pintada sobre la pasta que forma la cabeza.









Brazos.

Los brazos del títere se hacen con papel del mismo modo en que se realizó el núcleo de la cabeza, pegándole en los extremos, con cinta adhesiva o cola, una cucharita de helados o un cartón con forma de manos. Ver figura 6.

Vestido.

De esta manera lo único que queda por hacer es el vestido, para el cual se utilizarán retazos de géneros, que se elegirán teniendo en cuenta el carácter del títere que hemos creado.

Dicho vestido se sujeta con un hilo o cinta corrediza en el cuello y las manos como se ve en la figura 7, y debe tener el largo suficiente para ocultar los brazos y manos del operador, impidiendo en todo momento que los mismos puedan ser vistos por los espectadores.





CONSEJOS PRACTICOS



Si la servilleta del bebé tiene las cintas demasiado cortas o rotas, o simplemente si Ud. tiene necesidad de improvisar una, utilice para sujetarla dos palillos comunes de ropa que prenderá a la misma ropa del bebé, *o unidos por una cinta o piolín cualquiera,* los prenderá solamente a la servilleta.



LA MOSTAZA SECA es un buen desodorante para vasos y botellas. Después de lavar el recipiente con agua jabonosa, se llena hasta la mitad con agua limpia. Luego se pone una cucharadita de mostaza seca, y se agita debidamente. Una hora después se enjuaga.



ANAQUEL DESLIZANTE PARA EL LIBRO DE RECETAS.

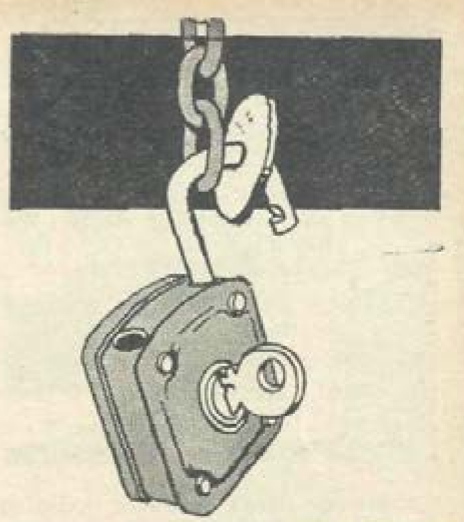
Este anaquel sostiene un libro de recetas *directamente sobre la mesa de la cocina* de manera que se pueda leer fácilmente y se desliza debajo de un gabinete de pared cuando no está en uso.

El anaquel se hace de un trozo de 30 x 36 *centímetros de madera compensada de 6mm.,* aserrado en dos secciones a 10 cms. de un extremo, después de lo cual se bisela uno de los bordes cortados a 25 grados, con el objeto de que el anaquel soporte el libro *inclinado. En el borde inferior se clava un* listón estrecho de madera a fin de formar un apoyo para el libro. A continuación las dos secciones del anaquel se unen con bisagras, con el borde biselado hacia abajo, y se lijan y enceran los bordes que se han de deslizar en las ranuras. En la parte inferior del gabinete de pared se atornillan unos listones de 1" x 1" con ranuras parciales provistas con clavillos de tope cuyo objeto es limitar el movimiento del anaquel.



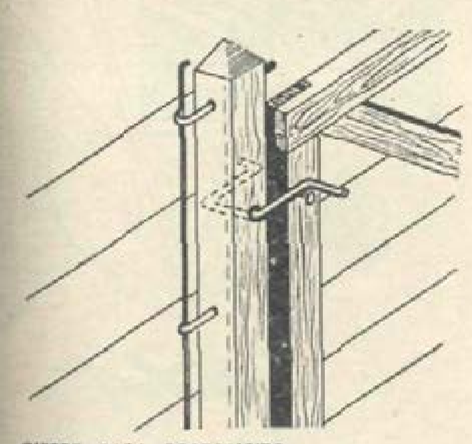
RECEPTACULO FALSO QUE SIRVE DE ESTUCHE SECRETO PARA ALHAJAS.

Es muy difícil que un ladrón sospeche que las alhajas de la dueña de casa se encuentran escondidas en un receptáculo falso para conexiones eléctricas. Este se instala en la forma corriente en la parte inferior de la pared, cerca del zócalo. Las piezas que sirven para unir la tapa a la caja se cortan de modo que aquélla pueda engancharse en los extremos sobresalientes de los tornillos que sirven para sujetar ésta.



CANDADO ABIERTO SUJETO POR MEDIO DE UNA ARANDELA DE CAUCHO.

La pérdida de un candado que se deja abierto en una cadena, se evita insertando a presión una arandela de caucho en el gancho del cierre, lo cual asegura el artefacto en su sitio.



CIERRE PARA PORTONCITO.

Un trozo de alambre duro, un clavo y un agujero en el poste, es todo lo que requiere este cierre para portoncito, que se utiliza en gallineros con bastante éxito. Es más fácil de abrir que los ganchos y pasadores, pero se mantiene cerrado, sin peligro de que los animales puedan abrirlo.



SOBRE PARA RECIBIR EL POLVO DE GRAFITO.

Para evitar que se ensucien los dibujos con el polvo de grafito que resulta al afilar los lápices, un dibujante coloca una tira de papel de lija dentro de un sobre al cual le ha sacado previamente la cubierta triangular, y fija con chinches el conjunto sobre uno de los bordes del tablero, sirve de recipiente para recoger el polvo de grafito que se extrae, y el papel de lija se halla casi totalmente cubierto. Se evita, así, la posibilidad de que ensucie el trabajo o las manos del dibujante.



DEPOSITO DE PIEZAS PEQUEÑAS HECHO DE *LATAS DE CONSERVAS.*

En esta caja pueden llevarse herramientas manuales y otras de tamaño pequeño, como *tornillos y clavos. Se atornillan dos piezas* planas a la lata con un trozo de palo de escoba entre ellas a fin de formar un mango. *A estas piezas se atornillan cuatro latas poco* profundas donde guardar las piezas pequeñas.



BORRADOR PARA UNTAR GOMA

*Las superficies planas y flexibles del bo-*rrador extienden la goma de manera uniforme, y la "brocha" improvisada puede limpiarse *con* facilidad *para* volverla a usar en otra ocasión.



CON UN TROZO de cinta aisladora empleada como se ve abajo se evita que la pata de una mesa o silla se astille al acortarla. Arrolle la cinta de modo que su borde coincida con la línea de corte.



PINCEL IMPROVISADO PARA LA PINTURA DE LETREROS.

Envuelva un trozo de tela limpia alrededor de una pelota de algodón y ate el conjunto al extremo de una varilla de madera. El pincel improvisado no necesita limpiarse, después de usado, ya que se desecha cuando no se necesita más.



LAS VARILLAS metálicas de las cortinas pueden encerarse para que éstas corran con más facilidad. Esto reduce al mínimo también la formación de manchas de óxido en las varillas de metal.



UNA FORMA PRACTICA de facilitar la tarea de pintar una maceta, es colocando un corcho en el agujero de desagüe, para que sirva de asidero. De este modo, es fácil manipularla sin tocar la pintura.



PARA TEÑIR las planchuelas de plástico de los accesorios eléctricos de modo que hagan juego con las paredes, frótelas con un trapo mojado en líquido para colorear alimentos. Para cambiar un color se quita la planchuela y se lava con agua fría.



FOTOS FIJADAS A LA PARED MEDIANTE CHINCHES OCULTAS DETRAS.

Hincando varios chinches en una tira de cinta adhesiva y pegándola al dorso de la foto, de modo que las puntas de las tachuelas queden hacia afuera, se conseguirá fijarlas debidamente, y sin dejar las marcas de las perforaciones.



La próxima vez que se rompa el tallo de una de sus plantas favoritas, fije las dos partes con cinta de celulosa. Si esto se hace a tiempo, el tallo sanará y la planta adquirirá nuevamente su vitalidad.



AL TEJER, clave un alfiler de sombrero en el brazo del sillón y coloque el carrete de hilo sobre el mismo. De esta manera se evita que el carrete de hilo caiga y ruede por el suelo.

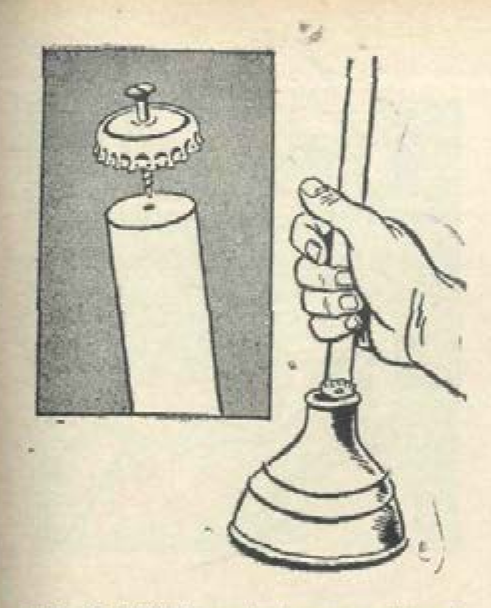


PARA METER una barra de cortina por la jareta con mucho más facilidad, corte uno de los dedos de un guante viejo y encaje en él la punta de la barra.



LIMPIEZA DE MANGOS DE HUESO.

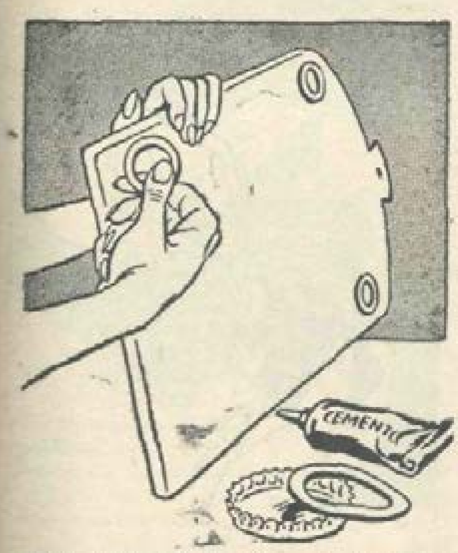
Los *mangos blancos de hueso* de los cuchillos y otros utensilios de cocina, pueden limpiarse de modo que adquieran apariencia de nuevos *frotándolos* con un trapo de *franela* humedecido con peróxido de hidrógeno. Si se trata de manchas muy arraigadas, sumerja el mango por algunos minutos en una solución de blanqueador de lavar y agua, y, después de sacarlo de ella, enjuáguelo y séquelo bien.



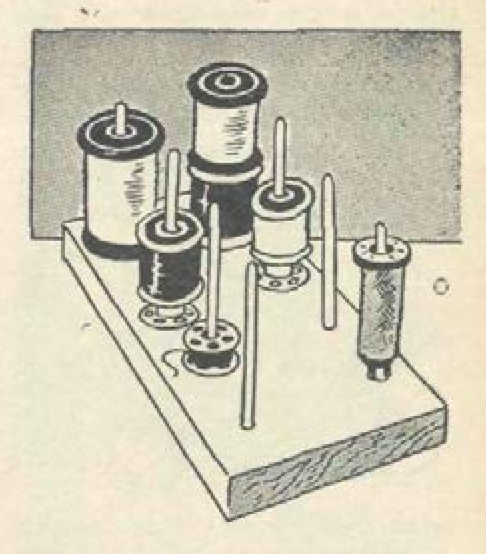
TAPA DE BOTELLA empleada para sujetar el mango del destupidor en la copilla de succión, evita que éste se zafe. Quite el mango de la copilla de caucho, fije la tapa al extremo con un tornillo y meta el mango otra vez.



LOS MANTELES que se colocan sobre mesas y aparadores no se volarán con el viento si se les provee de contrapesos de arandelas metálicas pequeñas, cosidas en bolsitas bajo las esquinas.



Para evitar que la tabla de amasar se deslice al usarla sobre la superficie lisa de una mesa, encole una arandela de caucho, del tipo usado en los frascos de conserva, bajo cada esquina de la tabla.

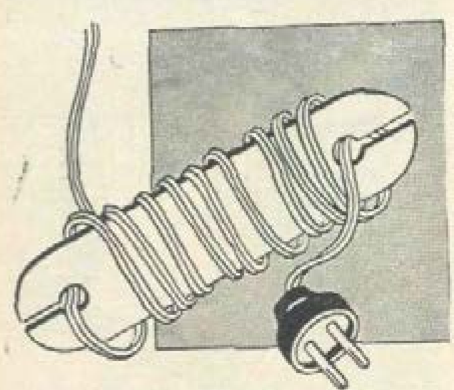


CON UN TROZO DE TABLA de madera de ¾" y unos pocos clavos se puede hacer en pocos minutos este utensilio de costura para conservar junto carreteles y bobinas. Después de abrir agujeros guías, introduzca los clavos y lime sus puntas.



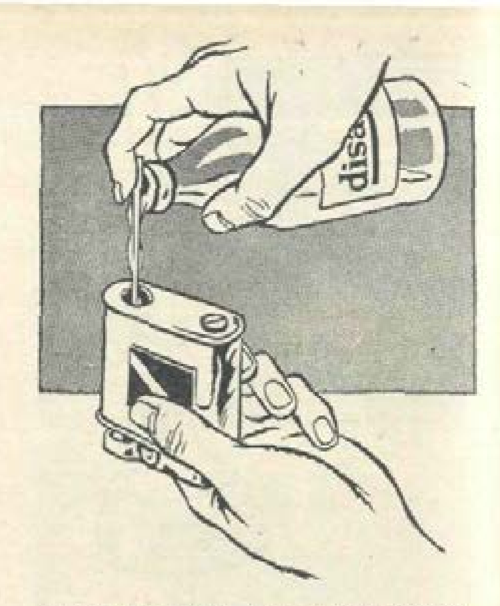
PRACTICO RECEPTACULO PARA BOLSAS DE PAPEL.

Receptáculo hecho con una caja de cartón, para guardar las bolsas de papel. Asegurado a la cara interna en la puerta del depósito de los útiles de limpieza, quedará oculto y al mismo tiempo a la mano. Para hacerlo, elimine el costado correspondiente a la tapa de una caja de tamaño conveniente, y haga un corte en forma de V en la parte que quedará al frente, como se ve en el dibujo. Refuerce las esquinas con cinta engomada, y forre los lados con papel. Se asegura a la puerta con tachuelas.



CARRETE PARA DEVANAR CORDON ELECTRICO.

Una de las cosas que muchas veces estorban en la casa o taller son cordones eléctricos demasiado largos. Este carrete, que se corta de un trozo de cartón o fibra que mida 2.5 x 15 cms. evita esta molestia. Corte un agujero entre 1 y 1.5 cms. de cada extremo y una ranura de cada agujero al borde.

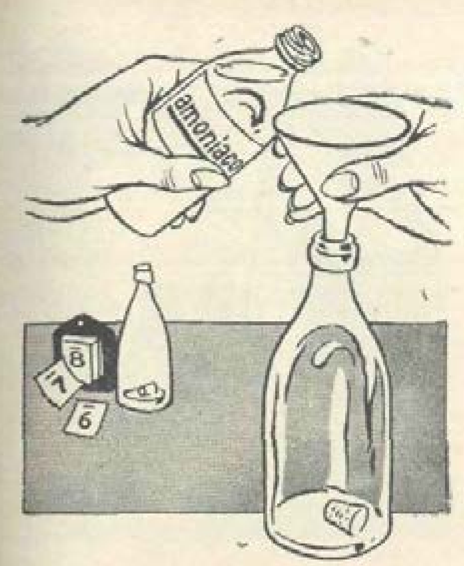


PALILLO QUE EVITA DERRAMAR EL FLUIDO AL LLENAR EL ENCENDEDOR.

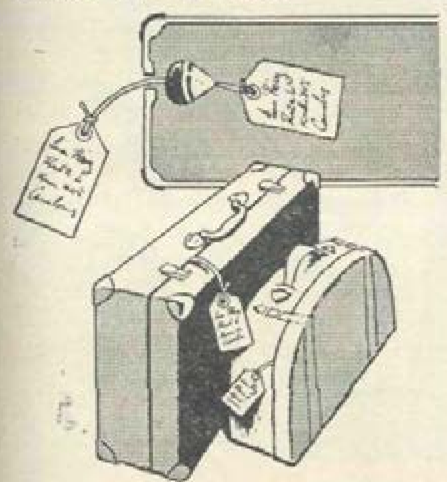
Cada vez que se trata de llenar el encendedor de cigarrillos con una botella de boca grande, el líquido se derrama casi siempre sobre el piso o la mesa. Para evitar esta pérdida, coloque un palillo de dientes sobre la boca de la botella, e inserte el extremo como muestra el dibujo.



PARA EXTRAER algodón del cuello de una botella pequeña, emplee un fósforo o palito de madera humedecido con agua. Inserte el fósforo en el algodón, dele una o dos vueltas y podrá extraer el algodón fácilmente.



Si desea quitar un corcho caído al fondo de una botella que quiere utilizar, vierta un poco de amoníaco dentro de aquella y déjelo allí por varios días, hasta que el corcho se desintegre y pueda extraerse.



PROCEDIMIENTO SEGURO PARA FIJAR MARBETES.

Si desea colocar su dirección en una maleta, uno de los mejores métodos es utilizar un par de marbetes unidos entre sí, con la dirección escrita en ambos, y dejar uno fuera de la maleta y el otro dentro de ella. Para impedir que este último —que sirve para localizar al dueño de la maleta si se pierde el marbete exterior— se salga de la valija por la junta, pase el hilo que une ambos marbetes por el interior de un flotador corriente de corcho, de los usados para pescar.



UN PAR DE GUANTES constituye un protector ideal para evitar que los extremos de los largueros de la escalera perjudiquen las paredes en que apoyan.



Las bandejas de hielo se quitan con facilidad si su exterior y el interior del compartimento de congelación del refrigerador, se frotan con aceite. Antes de eso, límpielos y séquelos bien.



DECANSO PARA LA MANO FIJADO A CEPILLO DE CERDAS DE ALAMBRE.

A fin de no cansar tanto la muñeca y los músculos de los dedos al usar un cepillo de cerdas de alambre para quitar la pintura vieja antes de aplicar la nueva, fíjele un descanso para la mano al dorso del cepillo. Una manera de hacer esto es encolando la mitad de una bola de caucho esponjoso al dorso del cepillo. La bola se acomoda en la palma de la mano, proporcionando un descanso elástico sumamente cómodo.

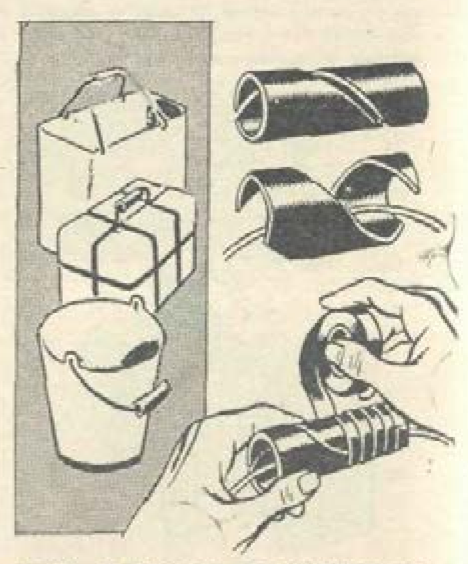


CARRETES DE HILO GUARDADOS DENTRO DE BANDEJAS PARA HIELO.

Estas gavetas, de precio módico, pueden contener hasta 14 carretes de hilo, dispuestos en forma que permita verlos de un solo vistazo. Pueden guardarse también dedales, broches, etc.



UN TROZO de cinta adhesiva pegado a la boca de un vaso permite sostener la cuchara con la medicina sin mezclar ésta.



FORMA DE MEJORAR LOS ASIDEROS DE CAUCHO

Los trozos de caucho que a veces se usan como asideros provisorios colocados sobre las asas de baldes, las ataduras con bramante, *etc., con objeto de facilitar la tarea de* transportarlos, se mantendrán mejor en su lugar si se cortan en espiral como indica el dibujo. Los asideros cortados así no se deslizan sobre las asas, dejando de servir su propósito, como pasa con los cortados longitudinalmente. Si desea usarlo permanentemente, *sujete el asidero con cinta adhesiva.*



Un tramo de manguera perforado, sobre los dientes de un rastrillo, sirve para limpiar la herramienta con toda rapidez.



Trozos cortos de manguera de jardín que se entierran para marcar e identificar los surcos de diferentes especies.

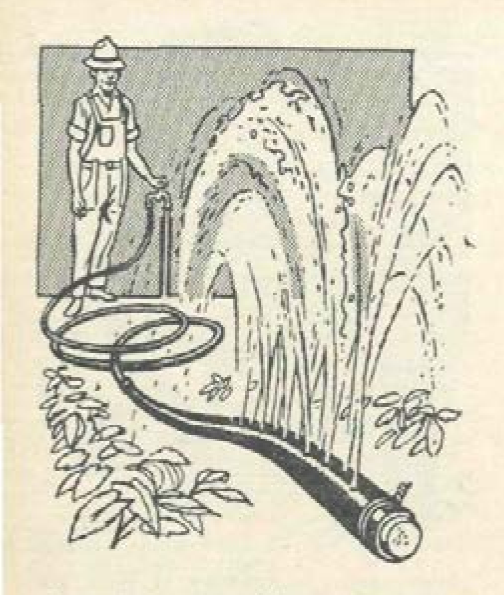
CONSERVE SU VIEJA MANGUERA DE JARDIN



Un tramo de manguera colocado de una pata a otra de la carretilla y atornillado en sus extremos, impide que el vehículo se entierre en suelo blando.



Los trozos necesarios para conectar diferentes mangueras de riego pueden obtenerse de los tramos descartados.



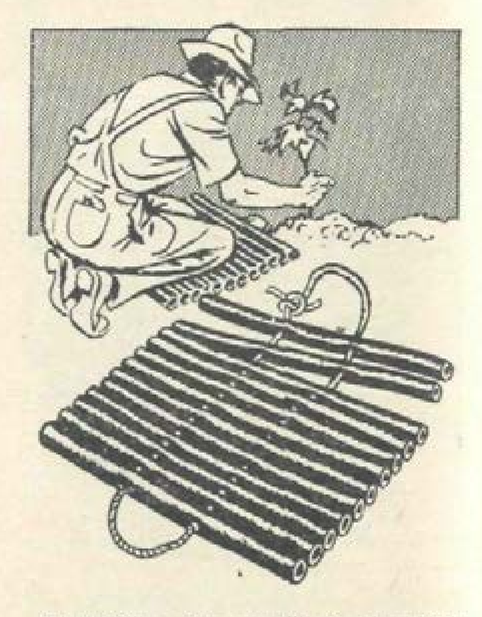
Para obtener un surtidor, perfore agujeros en el tramo viejo, tape un extremo y conecte el otro a la manguera nueva.



Acojine el borde superior de la pala con un trozo de manguera, para obtener una superficie cómoda al apoyar el pie.



Limpiador de suelas de calzado hecho con tramos de manguera, que se cortan a lo largo y clavan a una base de madera.



Almohadilla para arrodillarse al sembrar semillas y pie de plantas. Consiste en trozos de manguera ensartados por una cuerda.

LAS HELADAS

Por la DIRECCION GENERAL DE METEOROLOGIA DEL URUGUAY

Dirección de Climatología y Documentación

Departamento de Investigaciones
Departamento de Agrometeorología

LOS daños producidos en las cosechas debido a las heladas, y a temperaturas por debajo de cero grado, causan serias pérdidas económicas a los granjeros de grandes áreas del mundo. Muchas de estas pérdidas pueden ser evitadas; en algunos casos las mejores medidas de protección pueden ser pasivas, y se toman *mucho tiempo antes de que sea inminente el peligro de la helada; en otros casos* los métodos de protección son activos y se aplican únicamente durante el período de peligro.

En ambos casos es necesario el informe previo relativo a la posibilidad de formación de helada; este aviso puede hacerse con mucha anticipación, empleando métodos climatológicos, y microclimatológicos, o en forma de advertencia, utilizando los métodos del pronóstico meteorológico.

Definiciones y conceptos físicos de los diversos tipos de heladas y de hidrometeoros helados

Nieve granulada o granizo blanco. — Caída de gránulos opacos y blancos cuya estructura semeja a la de la nieve; estos gránulos, o granos, son generalmente esféricos, pudiendo ser a veces cónicos, y tienen un diámetro que oscila entre dos y cinco milímetros. Son frágiles y se rompen fácilmente al golpear contra un suelo duro. Este tipo de precipitación ocurre generalmente cuando la temperatura del aire al nivel del suelo se encuentra cercána al cero grado Celcius (grado centígrados). Precede, y a veces acompaña, a las lluvias. (En nuestro país es poco común, pero se han registrado varios casos aislados).

Nieve granulada chica, o granizo blando chico. — Igual al anterior, pero de un milímetro, o menos, de diámetro. Caen generalmente en muy escasa cantidad, comunmente de un stratus, y nunca en forma de chubasco o chaparrón. (Poco frecuente en el Uruguay).

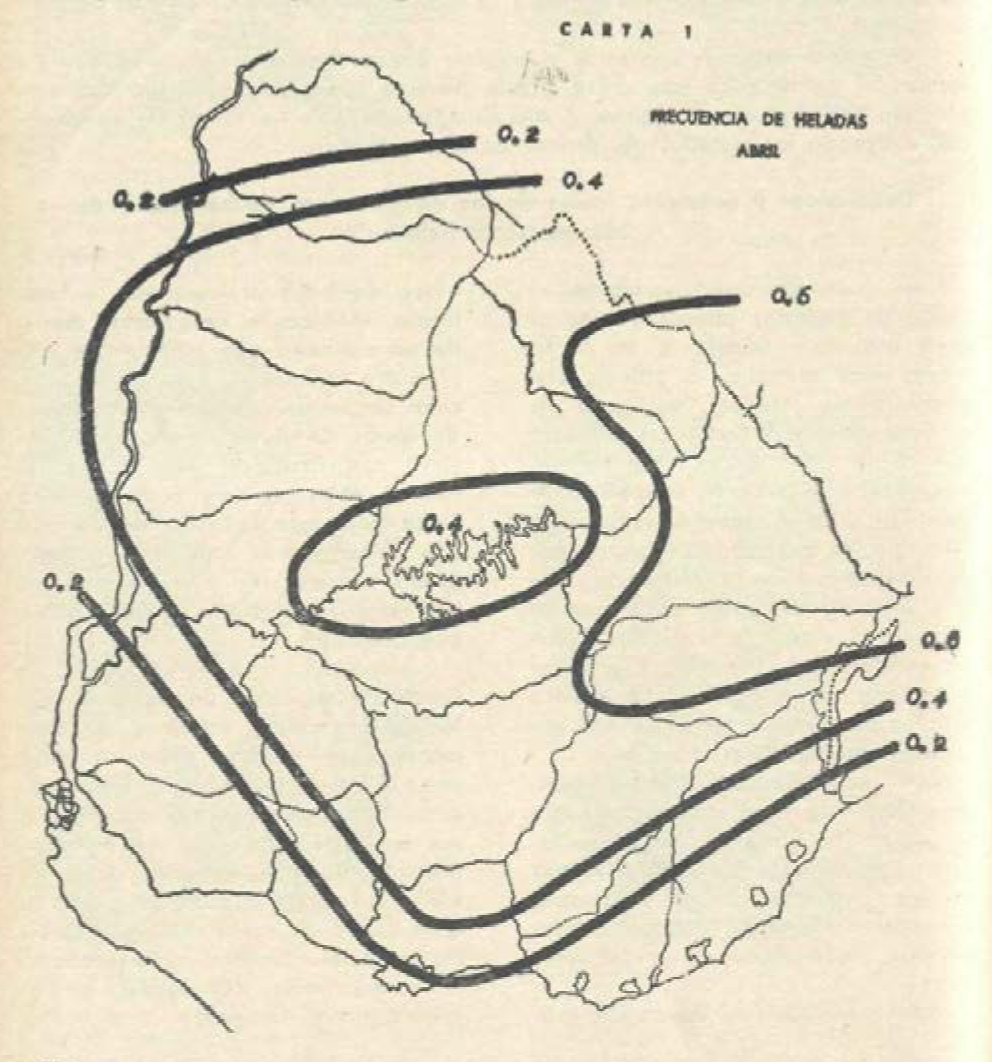
Hielo granulado. — Caída de gránulos de hielo transparente o traslúcido, esféricos o irregulares, duros, de un diámetro que varía entre uno y cuatro milímetros. Rebotan cuando caen contra un suelo duro. Provienen de gotas de lluvia, o de copos de nieve casi fundidos, que se solidifican al atravesar una capa de aire (más baja que su nube de origen) con temperaturas inferiores a cero grado Celsius. (En nuestro país se han registrado casos, pero no en abundancia).

Granizo chico o nieve granulada. — Caída de gránulos de agua congelada, traslúcidos, esféricos o raramente cónicos, cuyo diámetro varía entre dos y cinco milímetros. Estos gránulos están generalmente constituídos por un núcleo de nieve aglomerada, rodeada de una delgada capa de hielo; se rompen difícilmente y cuando caen sobre un suelo duro lo cubren sin romperse. Generalmente acompañado por lluvia. (Es común, y frecuente, en el Uruguay).

Granizo. — Caída de glóbulos o trozos de hielo, cuyo diámetro varía entre cinco y cincuenta milímetros, pudiendo ser todavía más grandes, y que pueden caer separadamente o aglomerados en grandes trozos irregulares. Están formados casi enteramente por hielo transparente, o por una sucesión de capas transparentes de hielo (concéntricas como en una cebolla) cuyo espesor es inferior a un milímetro y que se alternan con capas traslúcidas cuya estructura semeja a la de la nieve. (Es común en el Uruguay; se han registrado granizadas con pedriscos que pesaban más de 300 gramos cada uno).

Rocío. — El rocío está constituído por gotas de agua que se forman sobre superficies frías, debido a la condensación del vapor de agua contenido en el aire límpido en contacto con esa superficie.

El rocío se forma por enfriamiento de las superficies, debido a la radiación (pérdida de calor generalmente nocturna), o por elevación de la temperatura del punto de rocío a un valor superior al de la temperatura de las superficies, debida generalmen-



te a una entrada de aire más caliente. (Muy común en el Uruguay).

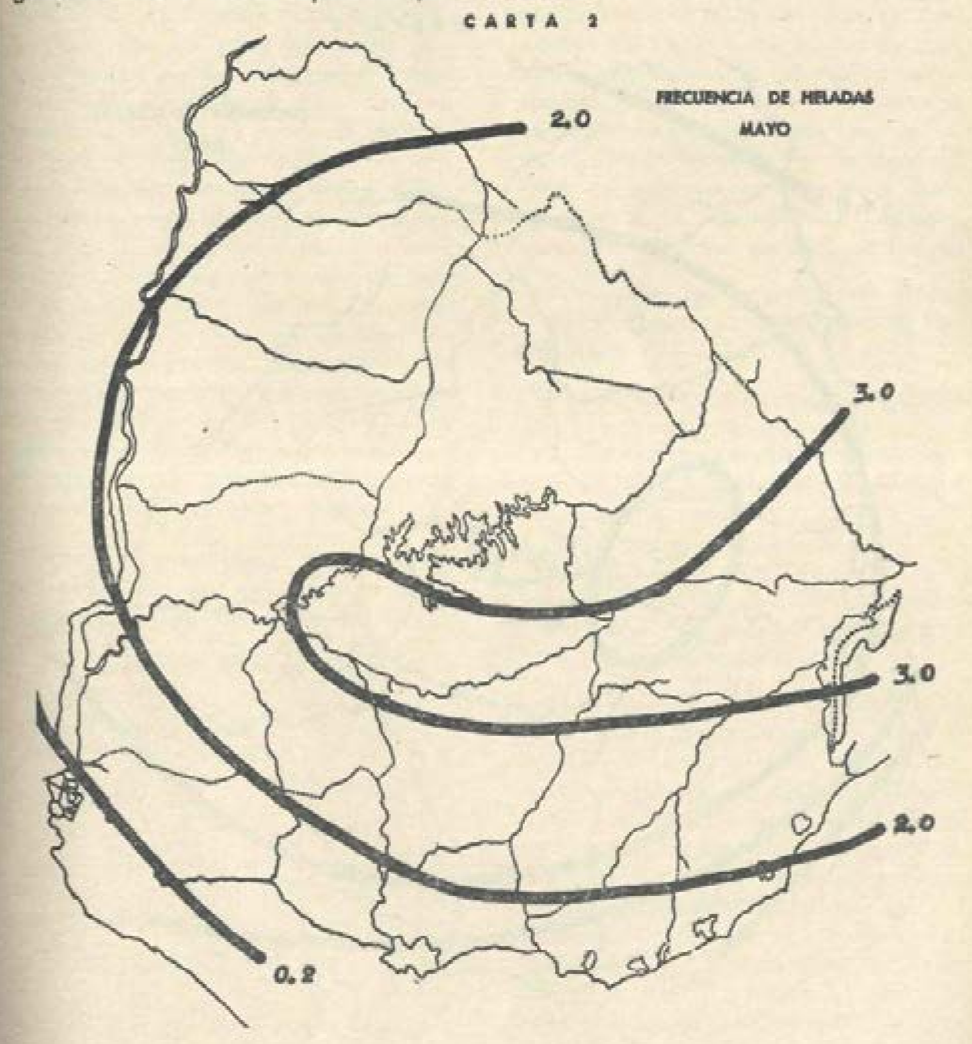
Escarcha. — Está constituida por un depósito de hielo, de aspecto cristalino, que se forma de manera análoga al rocío, con temperatura del aire inferior a cero grado, sobre superficies con temperaturas inferiores a las del aire. La escarcha también puede formarse por congelación del rocío, motivada por la entrada brusca de una masa de aire muy frío. (Es frecuente en nuestro país).

Helada o escarcha granulada. — Revestimiento de hielo, constituido por gránulos más o menos separados por moléculas de aire, que pueden estar adornados por ramificaciones cristalinas, y que provienen del congelamiento rápido de pequeñas gotitas de agua en sobrefusión. Se forma en las inmediaciones del suelo, con temperaturas inferiores a cero grado. (En nuestro país es común, y su formación se debe a la pérdida de calor del suelo por radiación nocturna).

CAUSAS de la helada.

La producción de heladas se puede catalogar en dos clases principales:

CARTA 2



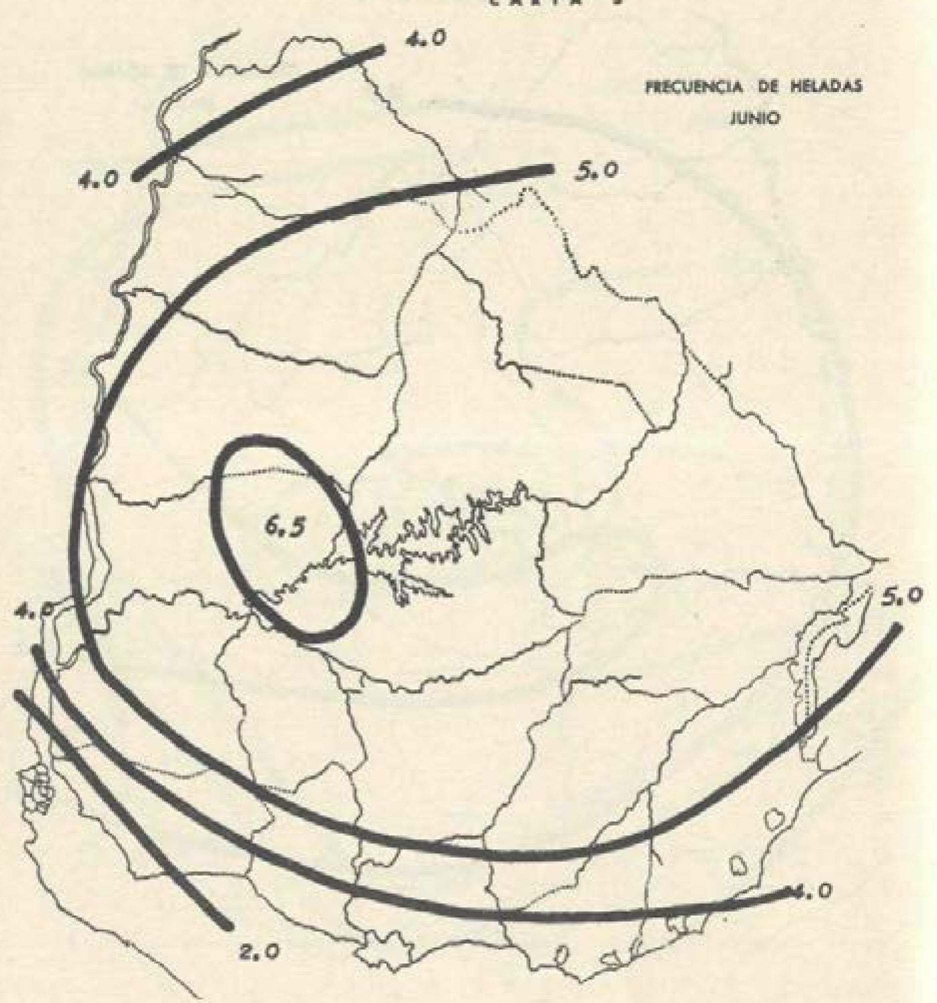
1º — Producidas por la entrada de masas de aire con temperaturas inferiores al punto de congelación; y

2º — Producidas por pérdida de calor motivada por la radiación, generalmente nocturna.

Se registra también otra situación, motivada por la pérdida de calor debida a la evaporación, pero es muy poco frecuente, y aún no se manifestó en el Uruguay.

El segundo tipo, o helada de radiación, es más común en las latitudes medias —caso del Uruguay— y se puede configurar desde mediados del otoño hasta fines de la primavera. La temperatura del aire durante el día puede encontrarse muy por arriba del cero grado (entre 10 grados C y 15 grados C), pero el rápido enfriamiento nocturno, que se produce generalmente en conexión con sistemas anticiclónicos en los cuales el aire está frío y seco, la lleva bruscamente por debajo del punto de congelamiento, debido al escaso contenido hígrico del aire que no alcanza a retener la pérdida de calor.

CARTA 3



ALGUNOS TIPOS DE PROTECCION CONTRA LA HELADA

La habilidad para anticipar y proteger los cultivos contra los daños causados por las heladas, a menudo permite la ampliación del período de crecimiento durante varias semanas en las zonas templadas. Es necesaria la realización de investigaciones climatológicas para determinar la probable frecuencia de ocurrencia, severidad, persistencia y zonas de formación más habitual.

A. — Información climatológica. Se dice, con un poco de humorismo y un mucho de verdad, que el mejor momento de proteger una cosecha contra la helada es antes de plantar la semilla. Esto significa que es necesario seleccionar las especies y variedades, zonas de plantación y fechas de siembra, en función directa de la información climatológica, basada en observaciones de gran número de estaciones y en cantidad de años de estadística. Estos cómputos permiten el trazado de cartas mensuales de frecuencia de heladas para cada zona de la República y de cartas anuales de frecuencia y período entre la primer y última helada.

B. — Factores que favorecen el mantenimiento de temperaturas altas en la superficie del suelo.

1.—Exposición libre al sol durante el día.
2.—Nubosidad nocturna.
3.—Viento de noche.
4.—Suelo firme y compacto.
5.—Suelo húmedo.

C. — Factores que favorecen al descenso de las temperaturas en la superficie del suelo.

1.—Exposición libre al cielo de noche.
2.—Cielo nocturno sin nubes.
3.—Calma o viento muy suave.
4.—Suelo suelto, desgranado, cultivado.
5.—Suelo seco.
6.—Suelo cubierto de pasto o césped.
7.—Cualquier cobertura que retenga la humedad.

D. — Pronóstico meteorológico. En base al análisis de la evolución de las masas de aire que cubren una región, el predictor meteorológico puede calcular la posibilidad de formación de heladas, las zonas de probable formación y su intensidad aproximada. Para que este trabajo sea verdaderamente útil debe ser informado inmediatamente a los productores agrícolas, para que éstos puedan, con la anticipación debida, tomar sus medidas de defensa activa.

E. — Métodos de protección activa. Para proteger a los cultivos es necesario:

1.—Disminuir la pérdida de calor por radiación.
2.—Añadir humedad al aire para elevar la temperatura del punto de rocío.
3.—Añadir calor al aire.
4.—Retirar el aire frío.
5.—Mezclar el aire frío de superficie con el aire más caliente que está sobre él.

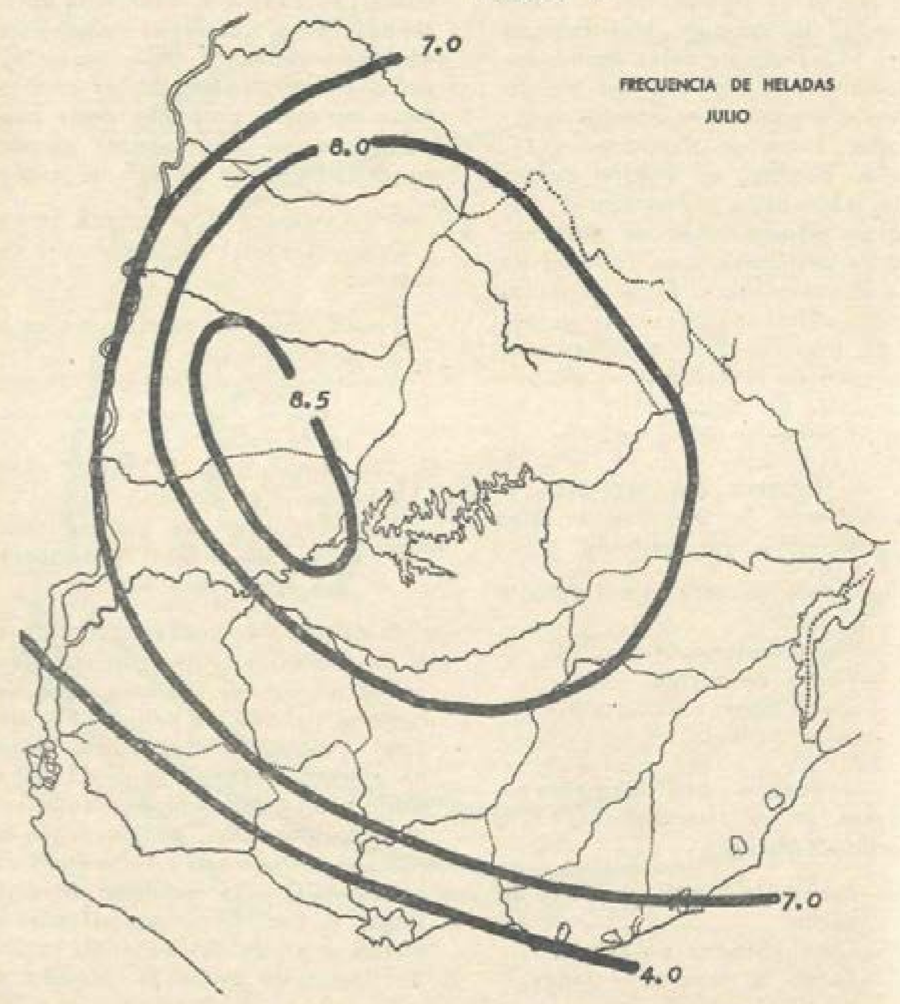
El sistema más simple y conocido es el de cubrir los cultivos; la cobertura puede ser natural (tierra o agua durante el período de peligro), o artificial (toldos, vidrios, cajas, bolsas de plástico, cañas, paja, etc.). Ni el vidrio ni el plástico proporcionan una perfecta protección, debido a que no retienen —dado que su albedo es virtualmente 0— la radiación de onda larga, lo cual hace que el calor se pierda a través del material; la única forma de evitar la pérdida de

calor es, en estos casos, mantener una fuente de energía que impida la disminución de temperatura dentro de la protección.

La ausencia de daños por helada en noches nubladas o con niebla, debido a su efecto de pantalla de retención y reflejo del calor, condujo a la realización de varios intentos de creación de un sustituto artificial, sin llegar a la obtención de resultados francamente satisfactorios. Las nieblas artificiales (ya sean de partículas de agua o de aceite) son prácticamente transparentes al pasaje de la radiación infra-roja, lo cual les quita valor como pantalla de retención de calor.

Se han construído ventiladores verticales, que, montados en torres de 10 mts. de altura, hacen bajar el aire de las capas situadas entre 15 y 30 mts. (aire más caliente que el inferior) y lo mezclan con el que se encuentra a nivel del suelo. Al comenzar a funcionar, la temperatura del aire a nivel del suelo se eleva notablemente, pero después de media hora se establece una circulación de aire frío (por absorción del ventilador) y

CARTA 4

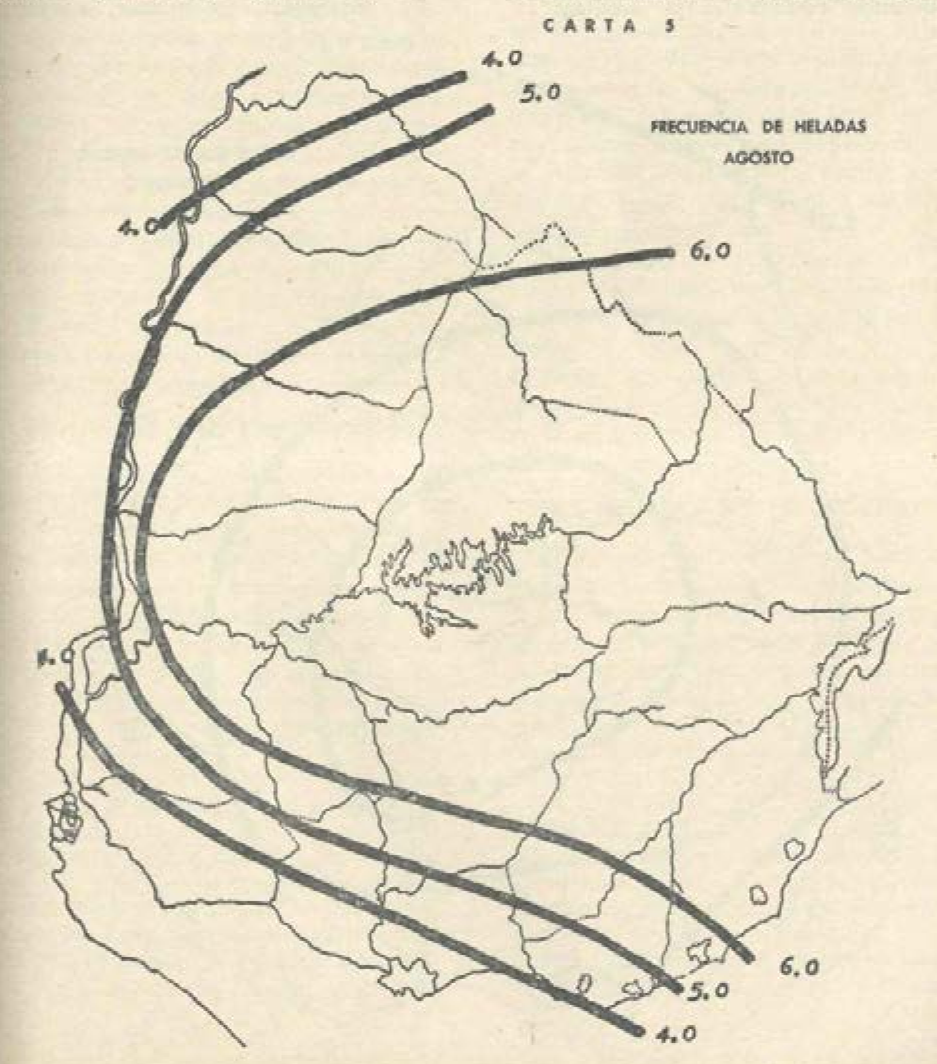


la temperatura vuelve a descender casi a su nivel original. El efecto desaparece a corta distancia del ventilador (alrededor de 50 metros).

También se emplean motores con ventiladores horizontales, para renovar el aire. Pueden llegar a dar buen resultado combinándolos con pequeños calentadores convenientemente espaciados. En algunas experiencias fueron utilizados helicópteros, estacionados a bajo nivel; se observaron aumento de la temperatura que oscilaron entre 5 grados C y 2 grados C, manteniéndose el alza de temperatura hasta 30 minutos después del pasaje del helicóptero.

El agua se emplea de diversas formas en la protección contra las heladas; como "cubierta" (por inundación controlada y no perjudicial al cultivo), mediante riego de aguas relativamente calientes, y por aspersión. El sistema de protección por aspersión está basado en una importante propiedad f'sica del agua: cuando el agua se enfría 1 grado C pierde aproximadamente 1 caloría por gra-

CARTA 5



mo, pero, cuando la temperatura es de 0 grado C, se le deben extraer 80 calorías por gramo para formar hielo. Si se mantiene una película de agua sobre las plantas que se están enfriando por radiación, esta energía (llamada calor latente de fusión), impide que la temperatura de la hoja descienda de 0 grado C. Mientras se mantenga la película de agua, la temperatura de la planta así protegida no descenderá del punto de congelamiento. Es de fundamental importancia que la película de agua se mantenga continuamente mientras la temperatura del aire se encuentra por debajo del punto de congelación.

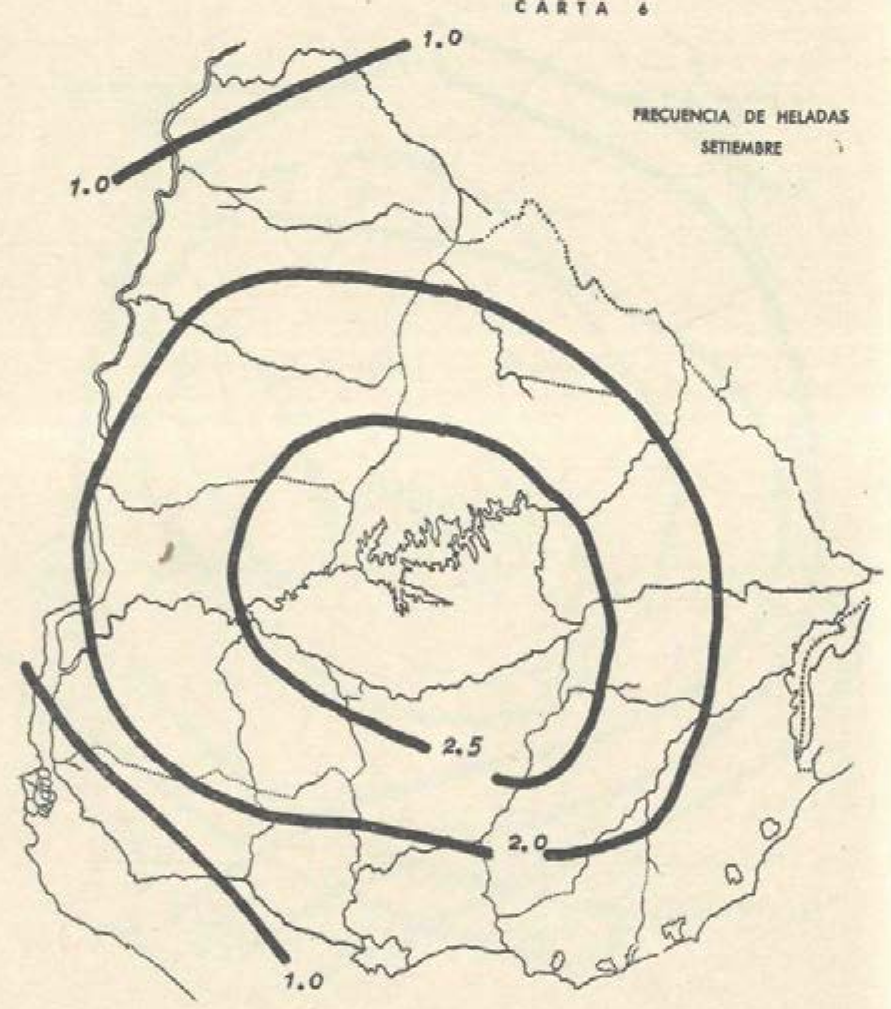
Este sistema dentro de su evidente eficacia, tiene los siguientes inconvenientes:

1.—Se demora la acción bacterial en el suelo; se atraca la maduración de las frutillas.

2.—El suelo está empapado; los tomates se ablandan y se pierden antes de poder realizar la cosecha.

3.—El apio y la espinaca se ponen amarillos, mostrando la nece-

CARTA 6



sidad de nitrógeno complementario.

4.—El campo queda demasiado barroso después de tres noches de aspersión.

5.—Aparecen manchas en las hojas de las frutillas después de cinco noches de aspersión.

6.—El nitrógeno se lavó del campo después de cuatro noches de aspersión.

El uso de calentadores, o de pequeñas fogatas, se practica en casi todo el mundo. Los calefactores pueden quemar aceite, madera, carbón de leña o de piedra, petróleo, mazout, o cualquier combustible que se pueda obtener. El método es simple y efectivo; el aire se remueve (por turbulencia) y se calienta al mismo tiempo, para lo cual es necesario que el viento esté calmo o casi calmo. Es conveniente emplear una gran cantidad de pequeños quemadores en vez de pocos y grandes calentadores. El consumo normal es de alrededor de 700 lts. de petróleo (o su equivalente en energía calórica en otro combustible) por hectárea y por hora.

REGLAS DE CARACTER GENERAL

Las siguientes reglas pueden ser aplicadas como normas de defensa en los cultivos contra las heladas en los países de la zona templada:

Regla I. — En los lugares donde pueden ocurrir heladas, es preferible elegir plantas grandes para que las flores, o las partes que llevan frutos, se encuentren lo más lejos posible del aire frío que está cerca de la superficie del suelo.

Regla II. — Al cultivar plantas sensibles a la helada, no lo haga en la parte baja de los valles ni en cuencas angostas, etc. Las laderas cálidas en los terrenos de colinas y montañosos ofrecen las condiciones más favorables para el crecimiento de viña, árboles frutales y papa temprana.

Regla III. — El riesgo de helada siempre se reduce en las cercanías de los grandes espejos de agua (lagos, embalses, etc.).

Regla IV. — En la parte superior de una barrera hay riesgo de helada; este riesgo se reduce un poco inmediatamente debajo de la barrera.

Regla V. — Deben mantenerse siempre las franjas de árboles sin podarlas ni cortarlas, porque modifican o impiden el descenso de las corrientes de aire frío.

Regla VI. — Evite plantar en trincheras o en cortes de terrenos y hondonadas.

Regla VII. — En zonas en las cuales hay riesgo de formación de heladas, no se deben sembrar plantas sensibles al frío agrupadas dentro de hectáreas utilizadas para otros tipos de cosecha; sobre todo debe evitarse la vecindad inmediata del trébol, praderas, campos de grano, matorrales y almácigos.

Regla VIII. — Mientras exista el riesgo de helada no debe realizarse ningún trabajo que pueda aflojar la tierra.

Regla IX. — El suelo debe mantenerse libre de yuyos, pero no deben realizarse labores culturales mientras exista peligro de helada.

LAS HELADAS EN EL URUGUAY

El primer mes durante el cual se registran heladas de alguna importancia es abril; su frecuencia es muy escasa, las mayores probabilidades de formación se encuentran en la zona geográfica formada por parte de Rivera, casi todo Cerro Largo y T. y Tres, disminuyendo hacia el litoral norte y sur (Carta 1).

La distribución del mes de mayo es similar a la anterior, aunque aumentando considerablemente su frecuencia en el NE y centro; en la zona de Colonia la frecuencia continúa siendo muy escasa (Carta 2).

Para los meses del invierno, junio (Carta 3), julio (Carta 4), y agosto

(Carta 5), durante los cuales tenemos el máximo de probabilidad, las frecuencias más altas se ubican, sobre Río Negro y Paysandú en los dos primeros y en parte de Cerro Largo y T. y Tres en el último.

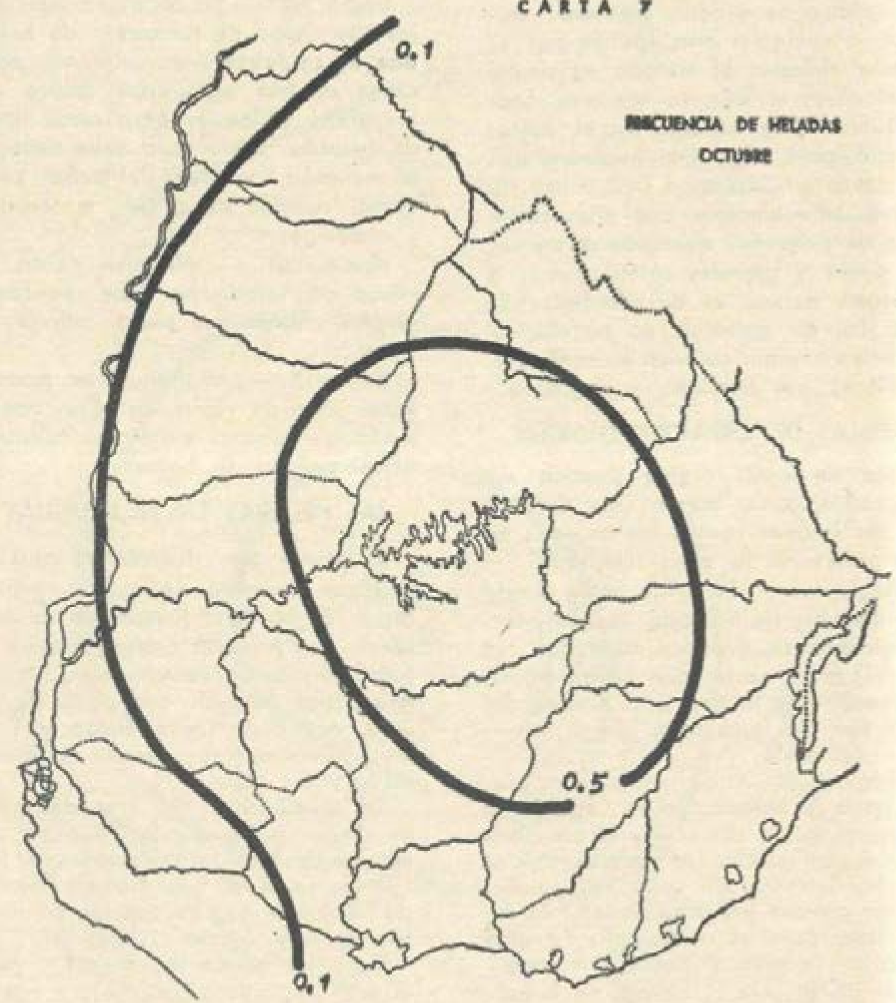
Durante el mes de setiembre (Carta 6) los valores se centran al medio de la Rca. disminuyendo hacia el litoral, el norte y las costas. En el mes de octubre (Carta 7) la única zona que tiene algunas posibilidades de formación de heladas es el centro del país.

En la Carta 8 se encuentran los valores anuales de frecuencia con las fechas del primer y último mes de probabilidad de helada.

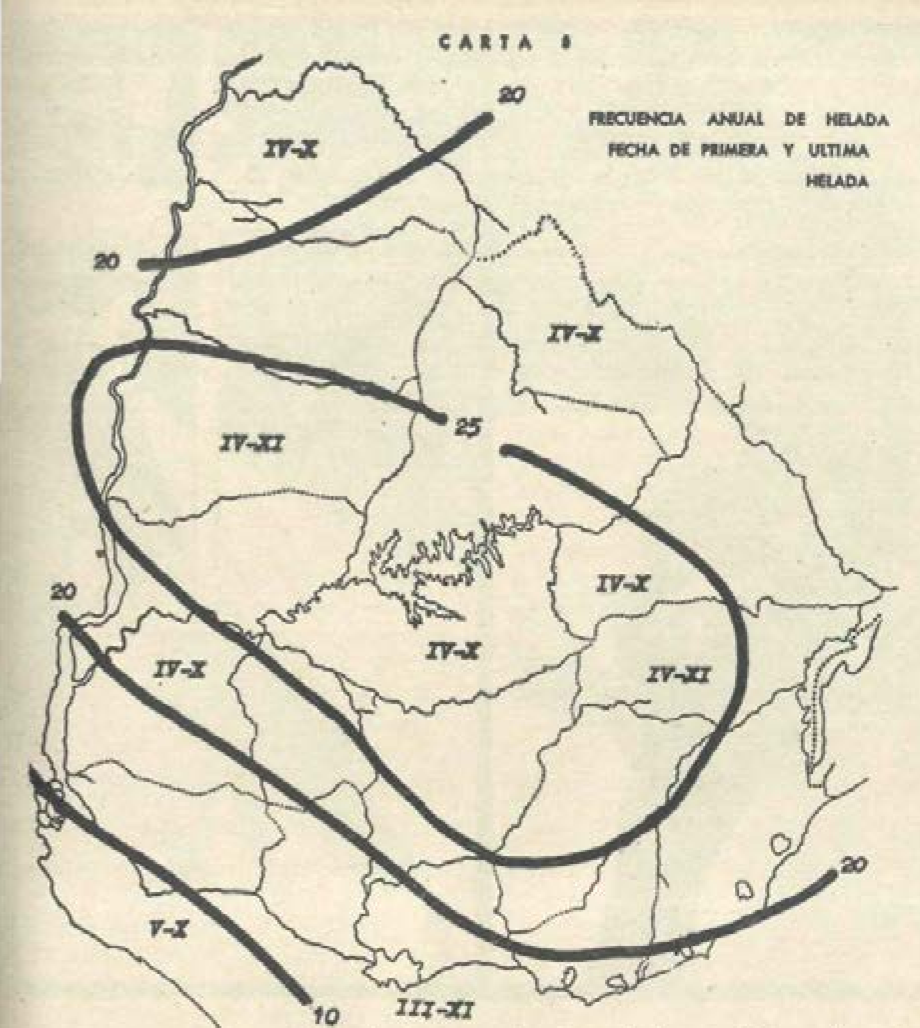
La zona de menor frecuencia de heladas se encuentra frente a las bocas del Paraná. En este lugar la confluencia de las aguas del Uruguay y del Paraná, con temperaturas generalmente más altas que las del aire durante la época invernal, crea unas ondiciones topoclimáticas que resuelven en la naturaleza y sin necesidad de la intervención de la mano del hombre, la casi totalidad de los factores necesarios a la protección de los cultivos, tal como se describe en la página 5.

Algo similar se observa en la zona

CARTA 7



CARTA 8



de influencia térmica y eólica de los embalses del Rincón del Bonete y del Rincón de Baygorria; estos grandes espejos de agua mantienen mayor humedad en el aire debido al incremento de la evaporación, evitan el descenso brusco nocturno de la temperatura en función de la retención de calor en las aguas, y dan origen a una brisa doble diaria (del lago a tierra en horas de sol y de tierra al lago durante la noche), todo lo cual colabora para evitar la pérdida de calor por radiación nocturna, disminuyendo, por lo tanto, la posibilidad de formación de heladas. Lamentablemente aún no ha sido posible efectuar un estudio relativo a la distancia máxima de las costas a la cual son observables estos efectos morigeradores.

BIBLIOGRAFIA

Grisollet, H.; Guilmet, B. et Arlery, R. — Climatologie, Méthodes et Pratiques.
Fernández, L.; González Casal, D. y Bove Trabal, J. — Estudios sobre los heladas tardías.
Landsberg, H. — Phisical Climatology.
Kendrew, W. G. — The climates of the continents.
Koeppe, C. E. and de Long, G. — Weather and climate.
World Meteorological Organization. — Protection Against Frost Damage.



Por causas inesperadas sus bienes pueden esfumarse

Por causas insignificantes sus bienes pueden destruirse

Piense que si esto sucede, nada tendrá Ud. que lamentar si ha tenido la precaución de proteger sus bienes con un Seguro Combinado contra Robo e Incendio en el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ULTIMAS VARIEDADES DE TRIGO

introducidas al gran cultivo y en experimentación en nuestro país

por el Ing. LUIS A. PONCE DE LEON

TODA nueva variedad de trigo que proceda del extranjero para incorporarse a nuestro gran cultivo, debe necesariamente pasar por una etapa de observación y estudio de manera de poder aquilatar sus condiciones agrícolas y sus posibilidades de buen éxito en el país. Esa etapa significa la intervención de la nueva variedad introducida en una red de ensayos parcelarios y "chacareros" que desde hace muchos años vienen realizando el ex-Servicio Oficial de Distribución de Semillas, hoy Dirección de Abastecimientos Agropecuarios, contribuyendo de esa manera al enriquecimiento del panorama varietal del Uruguay. En ese sentido corresponde mencionar trigos tales como el RIO NEGRO, FRONTANA, BAGE, de origen brasilero y KLEIN COMETA, KLEIN RENDIDOR, KLEIN COLON, GABOTO y recientemente el OLAETA ARTILLERO, algunas de las cuales representaron verdaderas soluciones a crisis varietales ocurridas a la triticultura nacional a raíz de ataques muy severos de enfermedades criptogámicas que asumieron el carácter de epifitias.

Ese período de experimentación que sufren las nuevas variedades se cumplió, hasta poco tiempo atrás, en estrecha colaboración con el ex-Instituto Fitotécnico "La Estanzuela", y ha permitido valorar cada uno de los trigos en nuestro medio y eliminar a aquellos que no superaran a los de cultivo corriente en el país. Por no llenar los requerimientos mínimos exigidos fueron eliminadas variedades dentro de las que recordamos el General Roca, Masseau Nº 5, Buck La Dulce y los Olaeta Calandria, Hornero, Gorrión, Alcón y Aguila que no mostraron adaptación al medio. El I.A.S. 1, San Borja, y Piratini que no obstante sus buenas cualidades en cuanto a resistencia a enfermedades, fueron rechazados por su mala calidad panadera e industrial.

Cabe anotar también variedades que no obstante haber mostrado un buen comportamiento inicialmente y haber alcanzado cierta difusión en el país, luego se eliminaron de las siembras paulatinamente a consecuencia de una acentuación de su susceptibilidad a enfermedades, tal el caso de Benvenuto Inca, Buck Atlántico, Klein Amalia, Klein 32, procedentes de la Argentina y el Lavras, Trapeano, Colonias, Trintani, Carazinho, originarios de Brasil.

Actualmente se hallan en el período de experimentación un grupo de variedades sobre las cuales aún no se puede dar una opinión definitiva. En tales condiciones encontramos: Buck Pampero, Buck Bolivar, Buck Paraná, Buck Maipú, Klein Impacto, cuyas características más importantes aparecen descriptas en las planillas adjuntas. En el mismo material se encuentran incluídos los trigos Klein Colón, Pergamino Gaboto,

Olaeta Artillero y Rafaela MAG que han encontrado eco favorable dentro de nuestros productores por sus *muy buenas cualidades agrícolas.*

Finalmente mencionaremos las variedades ampliamente conocidas que aún integran el mayor volumen de nuestra producción triguera y que por lo tanto no es necesario insistir sobre sus características. En este plano hallamos el Litoral Precoz, el D.Q.3. y Frontana que ya manifiestan sensibles disgregaciones con respecto al tipo *original, el Río Negro, Rafaela 1,* Rafaela MAG y las Multiplicaciones Nos. 11 y 14, acerca de cuyos rasgos fundamentales podrá encontrar noticias el lector en las cartillas publicadas por la Dirección de Abastecimientos Agropecuarios.

Trigo variedad KLEIN COLON



ORIGEN: Klein Lucero x Klein 157.
Criadero de E. Klein (Rpca. Argentina).

ZONAS DE SIEMBRA: Litoral, Centro y Sur del país.

CLASES DE TIERRAS: Prefiere suelos por lo menos de fertilidad mediana.

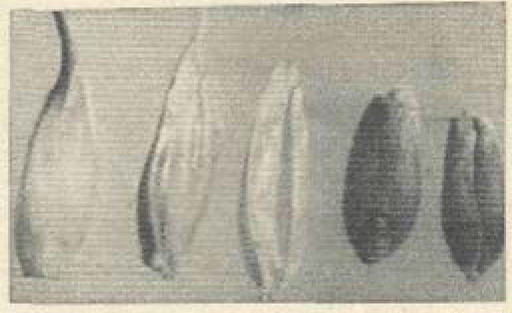
EPOCA DE SIEMBRA: Marzo para pastoreo. Mayo hasta mediados de julio para granos.

DENSIDAD EN Kgrs./Há.: Pastoreo: 130 Kgrs. Grano: 90-100 Kgrs.
PORTE JUVENIL: Semi-rastrero.
MACOLLAJE: Muy bueno.

RESISTENCIA A: Puccinia graminis (roya) — Buena.
Puccinia recóndita (roya) — Mediana.
Puccinia glumarum (roya) — Buena.
Septorias — Mediana.
Fusariosis — Buena.
Ustilago tritici (carbón) — Susceptible.

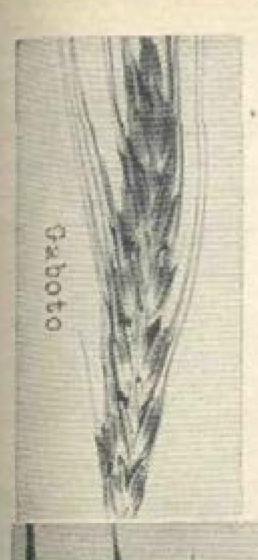
PAJA: Buena y abundante.
COLOR DE ESPIGA: Blanca aristada.
RESISTENCIA AL DESGRANE: Buena.
RESISTENCIA AL VUELCO: Muy buena.
CALIDAD PANADERA: Semi-duro.

RENDIMIENTOS: Se calculan en forma separada, a los efectos de observar esta variedad en su doble comportamiento: los cultivos pastoreados y los sin pastorear. El pastoreo fue racional. PASTOREADO: 1.001 Kgrs./Há.
SIN PASTOREAR: 1.850 Kgrs./Há. Ambos en superficies mayores de 200 Hás.



Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.

Trigo variedad PERGAMINO GABOTO



ORIGEN: G. 1-1-115-1-1 x Bagé 1971.37
Est. Experimental de Pergamino (Argentina).
ZONAS DE SIEMBRA: Todo el litoral del país.
CLASES DE TIERRAS: Requiere tierras de calidad mediana.
EPOCA DE SIEMBRA: Fines de mayo a mediados de julio.
DENSIDAD EN Kgrs./Há.: 90-100 Kgrs.
PORTE JUVENIL: Semi-erecto.
MACOLLAJE: Poco abundante.
RESISTENCIA A: Puccinia graminis (roya) — Buena.
Puccinia recóndita (roya) — Muy Buena.
Puccinia glumarum (roya) — Buena.
Septorias — Buena.
Fusariosis — Muy buena.
Ustilago tritici (carbón) — Muy buena.
PAJA: Fina, flexible.
COLOR DE ESPIGA: Rojiza-aristada.
RESISTENCIA AL DESGRANE: Buena.
RESISTENCIA AL VUELCO: Muy buena.
CALIDAD PANADERA: Semi-duro.
RENDIMIENTO: Se han obtenido hasta 2.800 Kgrs./Há. en el Dpto. de Salto, tierras pobres fertilizadas y en cultivos sin fertilizar en la zona del Litoral, han sobrepasado los 2.200 Kgrs./Há. Respecto a esta variedad, en el último año agrícola, confirmó los buenos antecedentes que lo precedieron, tanto a través del comportamiento que reflejan los ensayos realizados, como en la cosecha de gran cultivo.

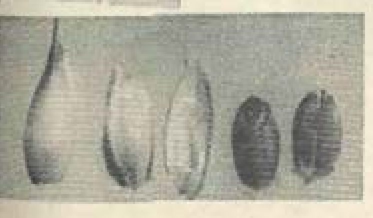
Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.



Trigo variedad RAFAELA M.A.G.

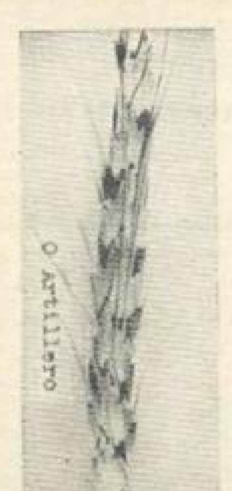


ORIGEN: Alto de Sierra x (Estanzuela 25 x Rafaela 6L 31) Est. Experimental de Rafaela (Rpca. Argentina).
ZONAS DE SIEMBRA: Litoral y Centro de la República.
CLASES DE TIERRAS: Prefiere suelo, por lo menos de fertilidad mediana.
EPOCA DE SIEMBRA: Junio y julio. Tolera siembras tardías.
DENSIDAD EN Kgrs./Há. 90 a 100 Kgrs.
PORTE JUVENIL: Semi-erecto.
MACOLLAJE: Semi-abundante.
RESISTENCIA A: Puccinia graminis (roya) — Muy buena.
Puccinia recóndita (roya) — Mediana
Puccinia glumarum (roya) — Buena.
Septorias — Mediana.
Fusariosis — Algo susceptible.
Ustilago tritici (carbón) — Buena.
PAJA: Fuerte.
RESISTENCIA AL DESGRANE: Buena.
RESISTENCIA AL VUELCO: Buena.
COLOR DE ESPIGA: Blanca y aristada.
CALIDAD PANADERA: Semi-dura.
RENDIMIENTOS: Hasta de 2.800 Kgrs./Há, fertilizado, en el Dpto. de Colonia. Los resultados logrados con esta variedad lo muestran como un trigo de buenos rendimientos y de destacable sanidad, sobre todo en lo que respecta a su gran resistencia a P. graminis, epifitia que es temida por los perjuicios que causa en nuestros trigales.



Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.

Trigo variedad OLAETA ARTILLERO

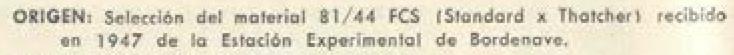


ORIGEN: Florence 403 x Apulia 982) x Reliance. — Criadero Olaeta (Rpca. Argentina).
ZONAS DE SIEMBRA: Toda la zona Litoral.
CLASES DE TIERRAS: Prefiere suelos, por lo menos de fertilidad mediana.
EPOCA DE SIEMBRA: Fines de mayo a mediados de julio.
DENSIDAD EN Kgrs./Há.: 100 - 110 Kgrs.
PORTE JUVENIL: Semi-rastrero a semi-erecto.
MACOLLAJE: Bueno.
RESISTENCIA A: Puccinia graminis (roya) — Muy buena.
Puccinia recóndita (roya) — Buena.
Puccinia glumarum (roya) — Buena.
Septorias — Mediana.
Fusariosis — Buena.
Ustilago tritici (carbón) — Bueno.
PAJA: Muy buena y de alto porte.
RESISTENCIA AL DESGRANE: Buena.
RESISTENCIA AL VUELCO: Muy buena.
COLOR DE ESPIGA: Blanca y aristada.
CALIDAD PANADERA: Semi-duro.

Es un trigo de grandes rindes y se muestra generoso a la fertilidad del suelo. Es de hacer notar que esta variedad a través de los 2 años que se multiplica en gran escala, demostró poseer muy buen comportamiento, habiendo manifestado gran resistencia a P. Graminis y muy buena resitencia al vuelco.



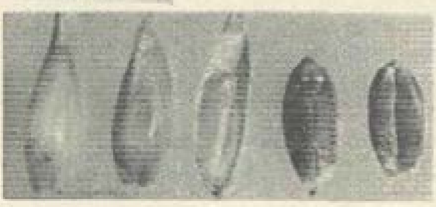
Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.



Trigo variedad BUCK MAIPU

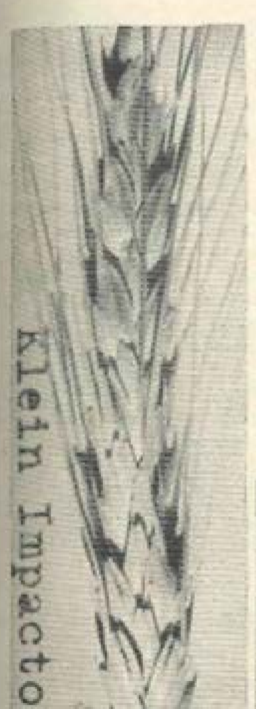


ORIGEN: Selección del material 81/44 FCS (Standard x Thatcher) recibido en 1947 de la Estación Experimental de Bordenave.
EPOCA DE SIEMBRA: Temprano a mediano.
DENSIDAD EN Kgrs./Há.: 85-100 Kgrs.
PORTE JUVENIL: Semi-rastrero.
MACOLLAJE: Muy abundante. Resistente a las royas. Algo susceptible a las septorias.
CALIDAD PANADERA: Duro.
CICLO VEGETATIVO: Largo.
RENDIMIENTO: Se han constatado buenos rendimientos, llegando hasta 1.490 Kilogramos/Há., en cultivos afectados por la lagarta. Impresionó muy bien en el Dpto. de Soriano donde fue experimentado. Introducido al país en el año 1961. Original del Criadero Buck (Zona de Necochea). Se trata de una variedad que aún está en etapa de experimentación. Es un trigo de doble propósito.



Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.

Trigo variedad KLEIN IMPACTO



ORIGEN: Lucero x Klein 157 (H 380 at 53) Hermano inédito de K. Colón. — Klein 157 x K. Orgullo (H 382 ab 41 inédito).

KLEIN IMPACTO:

Es una variedad de ciclo similar al Klein 157 (de ciclo largo) pero de mayor rendimiento de grano y de excelente resistencia a las enfermedades.

Ante la necesidad de disponer trigos de pastoreo, el Ing. Enrique Klein, propietario del Semillero y Criadero del mismo nombre de la Argentina, después de prolongados estudios genéticos y fitotécnicos, consideró al obtener esta línea, que llenaba una de las necesidades para determinadas zonas de la República Argentina, sobre todo, parte de la provincia de Buenos Aires, Sur de Santa Fe y Córdoba. Según declaraciones del propio fitotecnista, Ing. Klein, lo bautizó como Impacto porque verdaderamente consideraba que iba a provocar un gran impacto entre los trigos de doble propósito de la Argentina.

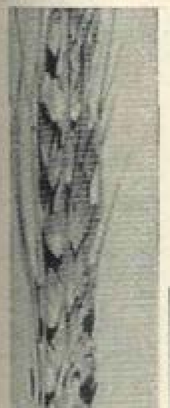
RENDIMIENTO:

Hasta 1.200 Kgs./Há. siendo afectado por la seca, heladas y lagarta. No fue pastoreado. Es una variedad original del Criadero Klein de la República Argentina. Es el primer año de experimentación en gran escala. Segundo año de introducido al país, no se puede abrir juicio definitivo. Trigo específico de pastoreo (Doble propósito).



Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.

Trigo variedad BUCK BOLIVAR



ORIGEN: Cruzamiento de (Buck Araucano x Buck Quequén) — Línea hermana de Buck Atlántico — con 81/44 FCS.

EPOCA DE SIEMBRA: Mediana.

DENSIDAD EN Kgrs./Há.: 100-110 Kgrs.

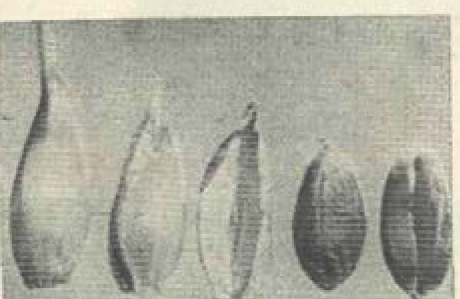
PORTE JUVENIL: Semi-erecto.

MACOLLAJE: Muy bueno.

RENDIMIENTO: Se han constatado buenos rendimientos llegando hasta 1.450 Kgrs. en cultivos afectados por la lagarta.

Introducido en el país en el año 1961. Original del Criadero Buck (Zona de Necochea). Se trata de una variedad que aún está en la etapa de experimentación.

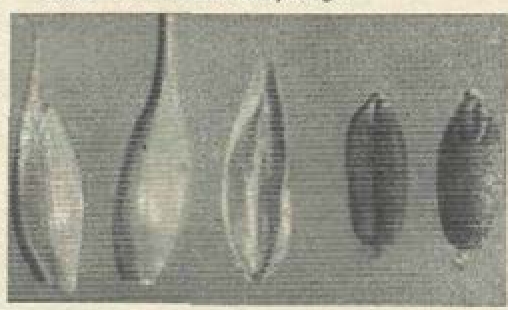
Es un trigo de ciclo vegetativo más corto que los trigos Buck que se tratarán más adelante.



Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza; también elementos diferenciables de cada variedad.

Trigo variedad BUCK PARANA

ORIGEN: Inscripción provisoria.
EPOCA DE SIEMBRA: Temprana a mediana.
DENSIDAD EN Kgrs./Há.: 85-100 Kgrs.
PORTE JUVENIL: Semi-rastrero, rastrero.
MACOLLAJE: Muy abundante. Bastante resistencia a las royas y algo susceptible a las septorias.
CICLO VEGETATIVO: Muy largo.



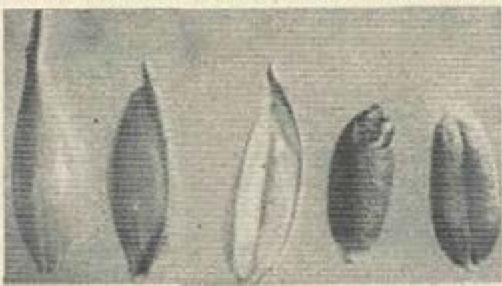
RENDIMIENTO: Se han constatado buenos rendimientos, llegando hasta 1.680 Kgrs./Há. Impresionó muy bien en el Dpto. de Soriano donde fue experimentado.

Introducido en el país en el año 1961. Original del Criadero Buck (Zona de Necochea). Se trata de una variedad que aún está en etapa de experimentación. Es una variedad de doble propósito.

Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza, también elementos diferenciables de cada variedad.

Trigo variedad BUCK PAMPERO

ORIGEN: Cruzamiento de Sinvalocho M.A., con Cheg 3 x 9-10/33.
EPOCA DE SIEMBRA: Marzo para pastoreo. Hasta julio para grano.
DENSIDAD EN Kgrs./Há.: 80-95 Kgrs. para grano. 120-130 Kgrs. para pastoreo.
PORTE JUVENIL: Semi-rastrero.
MACOLLAJE: Muy abundante.
CALIDAD PANADERA: Semi-duro.
RESISTENCIA A: Royas, discreta. — Ustilago tritici, muy buena.
RESISTENCIA AL DESGRANE: Muy buena.
RENDIMIENTO: 1,499 Kgrs./Há. sin pastoreo, a pesar de ser muy lagarteado. Es muy promisor.



RESISTENCIA A LA SEQUIA: Se destaca por ser muy resistente a las sequías.

Introducido al país en el año 1961. Original del Criadero Buck (Zona de Necochea). Se trata de una variedad que está aún en etapa de experimentación. Es una variedad de doble propósito. *Aparenta ser muy interesante.*

Se observan la gluma y glumela, para distinguir las diferencias que caracterizan a cada variedad. En la primera posición del grano observamos el embrión y en la segunda la hendidura de la panza, también elementos diferenciables de cada variedad.

MEJORAMIENTO DE LA CAPACIDAD LECHERA

por el Ing. Agr. JUAN P. BARRIOLA (hijo)

LA capacidad o aptitud lechera, como las demás cualidades de producción, en esencia depende de las tendencias hereditarias de los animales.

Para mejorarla hay que seleccionar los reproductores de modo que procreen descendientes con tendencias hereditarias más favorables para la producción.

Considerándolo necesario para la realización del mejoramiento, se estudia a continuación el mecanismo de la herencia, la interacción de la herencia con el medio y el control de la herencia por selección.

Finalmente, se examinan las normas de selección seguidas en el mejoramiento de nuestro ganado lechero.

I
EL MECANISMO DE LA HERENCIA

La herencia se realiza por la trasmisión de los padres a su progenie, de unidades biológicas organizadoras de los caracteres, llamados genes, localizadas en los cromosomas existentes en las células sexuales o gametos.

Los genes están dispuestos en los cromosomas de tal modo que el gene correspondiente a un carácter está siempre ubicado en el mismo lugar de un cromosoma determinado. Las células corporales, somáticas, de cada especie, tienen un número típico de cromosomas, los bovinos 60, agrupados en pares de miembros idénticos, con excepción de un par de cromosomas desiguales en los machos de los mamíferos y en las hembras de las aves relacionados con la determinación del sexo. Los gametos tienen la mitad del número de cromosomas de las células somáticas, los del bovino 30, porque en el proceso de su maduración reciben al azar y con independencia de los pares restantes un solo cromosoma de cada par, que no son necesariamente idénticos a los del reproductor, pues pueden ocurrir cambios de partes entre los miembros de cada par.

De tal modo el reproductor no trasmite un duplicado de su propia herencia, sino una muestra de la misma, formada por la mitad de los genes que la integran, agrupados al azar, con la sola limitación que únicamente pueden contener un cromosoma de cada par.

En la fecundación los cromosomas del gameto masculino, espermatozoide, se reúnen con los del gameto femenino, óvulo, y de tal modo los genes de las células somáticas del embrión vuelven a estar duplicados.

De esta manera, que ilustra la figura 1, es como se trasmiten los genes de los padres a su progenie.

Los dos genes localizados en el mismo lugar de cada uno de los cromosomas de un par pueden ser idénticos, condicionando el mismo carácter, tal como la coloración negra en los bovinos, o distintos, condicionando dos caracteres alternativos, alelomorfos, como ser coloración negra y coloración colorada. Los alelomorfos tienen su origen en mutaciones, que son cam-

bios *en la composición química en* los genes de las células sexuales en cualquier momento de su desarrollo y, por consiguiente, en sus efectos. Así, las razas mochas tienen su origen en el ganado astado (1) por mutaciones ocurridas en diferentes regiones, en distintas razas y tipos y que aún pueden observarse.

Cuando el reproductor recibió de sus dos progenitores el mismo gene del par es homocigota y lo trasmite a toda su progenie. *En cambio, cuando recibió* de un progenitor un gene y del otro su alelomorfo es heterocigota y trasmite a su progenie con las mismas probabilidades uno u otro de los genes.

*En la fig. 2 se demuestra gráfica*mente la herencia de un par de alelomorfos, tales como la coloración negra y la colorada en los animales overos. En el ejemplo, los heterocigotas, por *ser dominante el gene determinante* del negro y recesivo el del colorado, muestran pelaje overo negro y no se distinguen por su apariencia de los homocigotas, pero, según ilustra la *misma figura, en la cría se* definen perfectamente.

Los alelomorfos no se comportan *siempre uno como dominante y otro* como recesivo, sino que en muchísimos casos combinan sus efectos y determinan una forma más o menos intermedia que define perfectamente los heterocigotas. Así, en el Shorthon los ejemplares blancos son homocigotas en un gene que impide la expresión del colorado; los ejemplares colorados homocigotas en el alelomorfo de este gene y los rosillos heterocigotas en el par (2).

Cuando los padres difieren en dos o más pares de alelomorfos en la segunda generación filial —nietos— según se ilustra en la fig. 3, esos caracteres se muestran combinados en to*das las formas posibles.*

En todas nuestras razas de animales, por ser heterocigotas en muchos pares de genes, se forman innumerables combinaciones determinantes de dife*rencias o variaciones hereditarias en* las particularidades y utilidades de sus componentes, que dan la posibilidad de evolucionarlas en el sentido de los propósitos de producción mediante la selección de los reproductores que más se aproximan a los mismos.

II
INTERACCION DE LA HERENCIA Y EL MEDIO

*La constitución hereditaria del ani*mal, es decir, la clase de sus genes en relación a un carácter o a la totalidad de los mismos, constituye el genotipo. La suma o una parte de sus *particularidades morfológicas, activi*dades funcionales y características psíquicas, forman el fenotipo.

El genotipo, como resultado de las acciones e interacciones de sus genes, *determina en el organismo la propen*sión hacia determinado fenotipo, pero el desarrollo del mismo es regulado por las condiciones fisiológicas y ambientales en que los animales crecen y producen.

*Para poder seleccionar bien es ne*cesario conocer la relación del fenotipo con el genotipo, es decir, entre el tipo y producción del animal y lo que trasmite.

*Las particularidades raciales, atípi*cas, normales, defectuosas y anómalas tienen una herencia relativamente fácil de seguir, Son caracteres cualitativos, perfectamente definidos, como *mocho o astado, normal o enano, etc.,* y están condicionados por unos pocos genes cuyos efectos son poco o *nada* influídos por las condiciones del medio. Así, el pelaje overo negro de *la* raza Holando (2) está controlado por

dos pares principales de genes determinantes, respectivamente, de lo overo y de lo negro y de algunos genes secundarios responsables de la extensión de lo blanco y de lo negro, del fraccionamiento de las manchas negras, de la invasión de lo blanco en la cabeza y de la aparición de pequeñas manchas negras sobre las pezuñas y alrededor de los dedos suplementarios.

En cambio, la herencia de las cualidades de producción es muy compleja.

En primer lugar, porque son caracteres cuantitativos que se muestran en las poblaciones animales, no con un valor fijo, sino con una serie gradual de valores entre dos extremos. Así, las razas lecheras se distinguen entre otras cualidades por su porcentaje promedio de grasa butirométrica: 3,5 % en la Holando, 4,1 % en la Normando, 3,6 % en la Dairy Shorthorn, 5,4 % en la Jersey, etc., que varía en las distintas crianzas y ejemplares de cada una; en un rebaño Jersey, por ejemplo, entre 4,8 % y 6,8 % con un promedio de 5,5 %.

En segundo lugar, debido a estas condicionadas:

1º Por numerosos genes (genes aditivos) que actúan en el mismo sentido acumulando sus efectos y que en sus distintas combinaciones, según su número, determinan diferentes tendencias cuantitativas para una misma cualidad. Así las razas grandes, como la Holando, lo son por la acción múltiple de un número indeterminado de genes acumulados por selección. Las razas medianas, como la Ayrshire, carecen de algunos de esos genes, y las razas chicas, como la Jersey de otros más.

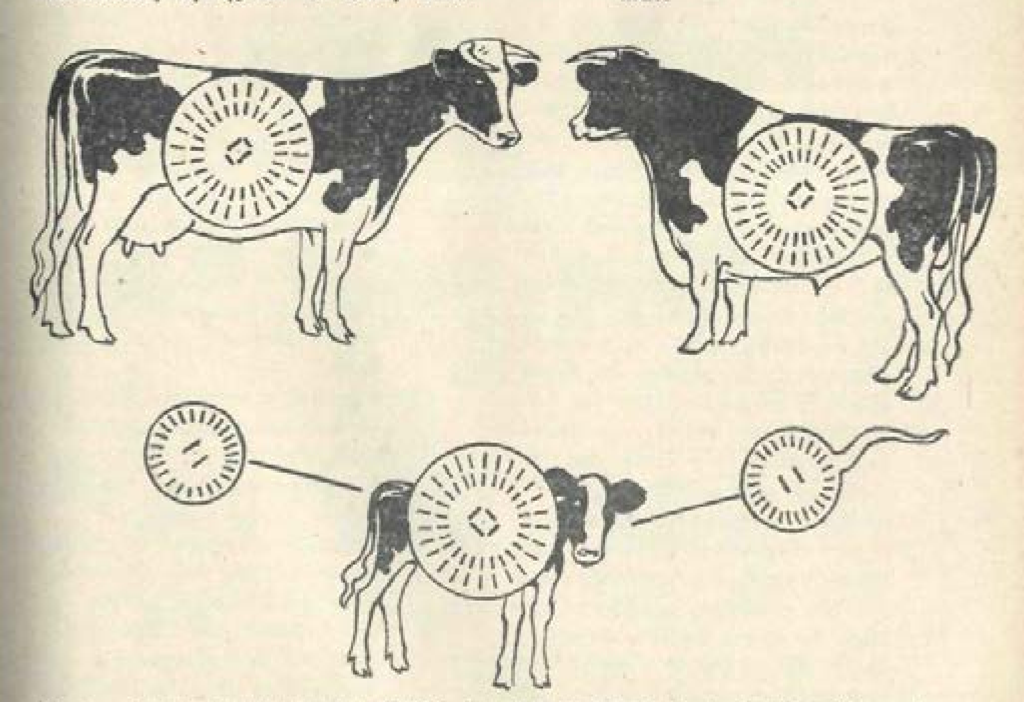


Fig. 1. — Esquema del mecanismo de la herencia. Las células somáticas de los bovinos tienen 30 pares de cromosomas. Sus células sexuales tienen 30 cromosomas, porque reciben un miembro de cada par. En la fecundación con la reunión del óvulo y del espermatozoide, las células somáticas del producto vuelven a tener 30 pares de cromosomas.

Un ejemplo hipotético facilita el conocimiento de estos genes. *La capacidad para la producción* de leche está condicionada, posiblemente, por mucho más de un centenar de pares de genes distribuídos en los 30 pares de cromosomas de los bovinos; pero para el caso se supone: a) que lo está por cinco pares Aa Bb Cc Dd Ee; b) que cada gene A B C D y E determinan un aumento adicional en *la capacidad de producción;* c) que los alelomorfos de estos genes a b c d y e no determinan ningún cambio en la misma. Según esto la capacidad máxima de producción exige el genotipo AA BB CC DD y EE, la mínima está señalada por aa bb cc dd y ee y las capacidades intermedias por las distintas combinaciones de esos *genes, variando el valor de las* mismas según contengan desde uno hasta nueve genes aditivos. De estas combinaciones, algunas, por tener igual número de genes aditivos determinan una misma capacidad de producción, pero muy diferentes valores trasmisores por llevarlos en distintas condiciones. Por ejemplo: AA BB cc dd ee y Aa Bb Cc Dd *ee corresponden a la misma* capacidad de producción, pero *mientras la primera por ser homocigota* en todos los genes origina una sola clase de gametos, la segunda por ser heterocigota en los cuatro origina cinco clases de gametos que llevan desde ninguno hasta cuatro. Sin embargo, cuando el número de genes aditivos es grande y *por lo tanto, numerosas* sus posibles combinaciones en los *gametos, tal como sucede* con la mayor parte de las cualidades de producción, las probabilidades de que ocurran las *extremas son tan pocas que* la mayor parte de los gametos llevan aproximadamente la mitad de los genes aditivos del reproductor,y las crías de ordinario, tal como lo supone la teoría, tienen un valor más o menos intermedio al de los progenitores. Así, tomando como ejemplo el porcentaje de grasa butirométrica, en la raza Jersey oscila *entre 4,8 y 6,8 % con un promedio* de 5,5 %; en la Danesa Colorada entre 2,8 y 4,4 % con un promedio de 3,4 % y en la primera cruza de ambas entre 3,4 y 5,5 % con un promedio de 4,4 %. La variación en las crías tiende a disminuir con la homocigosidad de los progenitores y aumentar con la heterocigosidad de los mismos. Lo ex*puesto demuestra la imposibili*dad de definir los distintos genotipos de una misma cualidad, como en el caso de las particularidades; todo lo que puede hacerse es calificarlos por su calidad, es decir, por su contenido más o menos alto o bajo en genes favorables y si los trasmite o no con fijeza, por contenerlos en condición más o *menos homocigota o heterocigota.*

2º *Por las condiciones fisiológicas* y ambientales que afectan el crecimiento y la producción de los animales y que, según sean más o menos favorables o desfavorables, regulan el grado de desarrollo de las propensiones hereditarias cuantitativas para las distintas cualidades de pro*ducción, determinando en ellas* variaciones de la misma magnitud y a veces *mayores* que las condicionadas por los genoti-

pos. Como consecuencia, según ilustra la fig. 4, las producciones pueden no guardar relación con las posibilidades genéticas de los animales. *De lo que se infiere*, con relación a la cría y explotación de los animales, en primer lugar, que la producción, y lo mismo el tipo correspondiente a la misma, no son un índice seguro de como la reproducen los animales y, en segundo lugar, que para lo*grar el buen desarrollo de las* cualidades de producción es tan importante la genética animal, como la nutrición, manejo de los animales, etc.

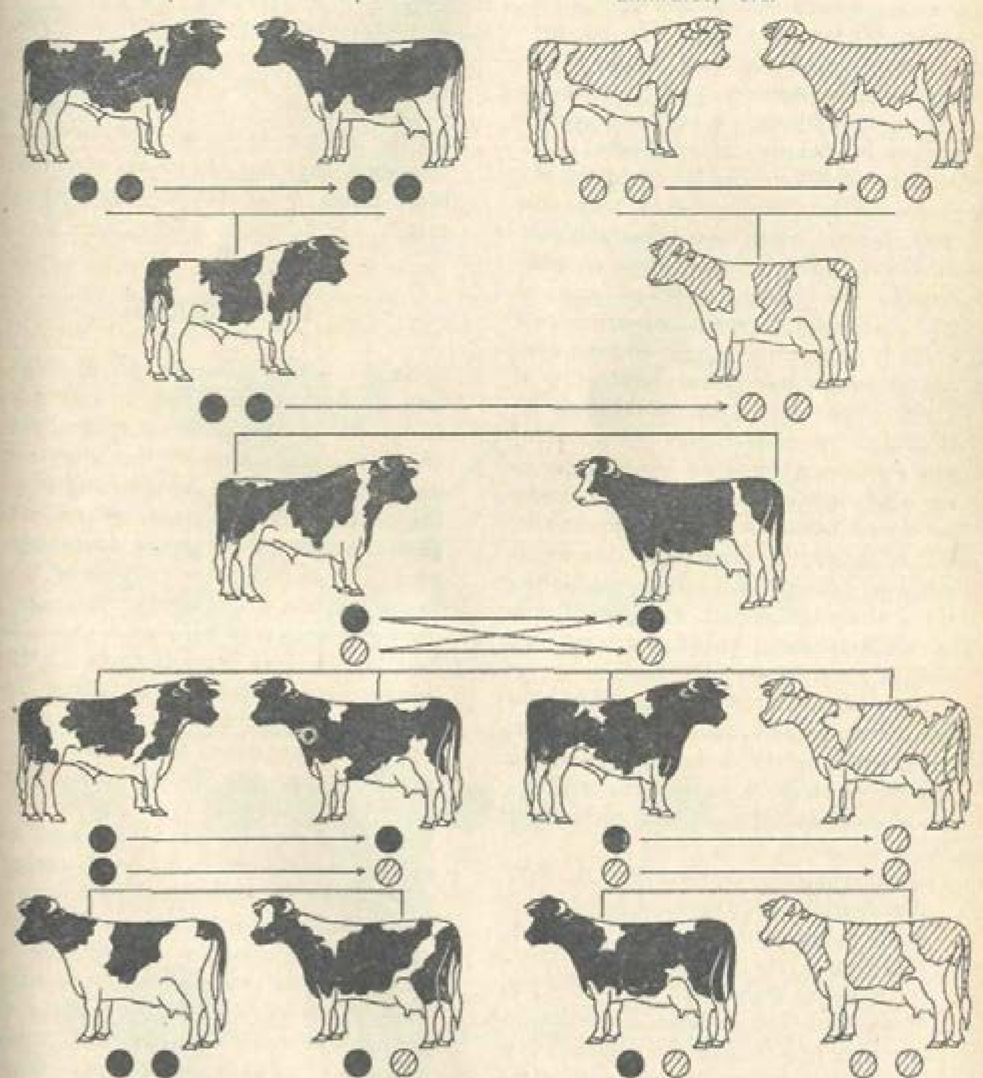


Fig. 2. — Herencia de un par de caracteres alternativos, uno dominante —lo negro— y otro recesivo —lo rojo—, ilustrada con todos los apareamientos posibles de dominantes homocigotas, de recesivos, de dominante homocigota con recesivo, de dominante heterocigota, de dominante homocigota con heterocigota y de dominante heterocigota con recesivo. Detalla el fenotipo de los reproductores, la clase de células sexuales que producen y las clases de crías de cada apareamiento. El pelaje con negro y las células sexuales con su determinante en ese color. El pelaje colorado y las células portadoras de su determinante en rayado.

En el estudio y manejo de las cualidades de producción, por no serles aplicables los métodos genéticos usados para las particularidades, se emplea la heredabilidad.

Para determinarla: a) mediante técnicas adecuadas, basadas en la mayor semejanza entre los ejemplares emparentados que entre los no emparentados, se deslinda la parte de la variación debida a la acción de los genes aditivos de la determinada por la influencia del ambiente y b) la parte debida a la herencia se expresa en porcentaje de la variación total. De tal modo una heredabilidad del 25 % para la capacidad de producción de leche, significa que el 25 % de las diferencias o variaciones entre los animales de una crianza está condicionada por genes *aditivos y el* 75 % restante por las condiciones fisiológicas y ambientales y, también, por *posibles efectos de algunos genes* no aditivos que no se pueden medir separadamente. Así si la intensidad *de selección, es decir, la diferencia* entre el promedio del lote seleccionado y el de la crianza, es de 1000 kg, *el mejoramiento heredable será de* — 1000 x 0,25 — 250 kilos.

De un cuadro sobre la heredabilidad *de distintas cualidades de producción,* compilado en 1958 por un grupo de investigadores, se toman las siguien*tes correspondientes a las cualidades* lecheras:

Producción de leche	0,25 %
Producción de grasa butirométrica	0,25 %
Porcentaje de grasa *butirométrica*	0,55 %

Estas cifras no pueden aplicarse sin reservas para todas las crianzas y *modos de explotación, porque* resultando la heredabilidad de una relación entre herencia y ambiente varía con ambos factores, tendiendo a aumentar cuando las condiciones del medio son muy uniformes y a disminuir cuando las crianzas son muy seleccionadas. Sin embargo, siempre dan una buena orientación sobre el tipo y o la producción como índices de la calidad trasmisora de los reproductores. Una heredabilidad alta indica que el tipo y o la producción, son una buena base para seleccionar la cualidad. En cambio, cuando es mediana o baja, aconseja afinar la selección con la valoración del pedigrée, de los hermanos y sobre *todo de la* progenie. De los índices de heredabilidad mencionados los dos primeros son más bien bajos y *el último ligeramente* alto.

III

LA SELECCION

Según explica Darwin en el "Origen de las Especies por la Selección Natural", la selección no difiere mu*cho de una operación de sumar.* Y en efecto, las razas especializadas en las distintas producciones, en sus orí*genes tenían pocos genes favorables* para las mismas. Los criadores por la apreciación del tipo, producción, pe*digrée y progenie retuvieron para* la cría los mejores reproductores en las mismas, y de tal modo fueron lo*grando animales con un número cada* vez mayor de genes favorables y, en consecuencia, con mayor capacidad *para la producción.*

El mejoramiento de futuro está en seguir acumulándoles los genes corres*pondientes. La obra presenta dificulta*des, porque la unidad de la herencia es el gene, pero la unidad que el criador puede seleccionar es el animal que es un conjunto muy complejo de genes, que debe evaluar equilibrando bondades y defectos como si fuera una unidad.

En el ganado lechero el método tradicional para mejorar la capacidad de producción es: a) registrar las producciones mediante el contra-

lor lechero; b) refugar las malas productoras y c) emplear toros hijos de vacas de alta producción.

Sus resultados demuestran que no es satisfactorio para formar crianzas de alta productividad. Hammond (3) dice que el análisis estadístico, en muchas crianzas, de sucesivas generaciones de vacas, demuestra que siempre siguen apareciendo en las mismas malas productoras, que deben ser refugadas.

La explicación no es difícil. La producción de leche, y lo mismo la de grasa butirométrica, por estar muy influídas por las condiciones de alimentación, manejo, etc., son una medida del valor de las vacas, pero como ya lo señalan sus correspondientes heredabilidades, no son un índice suficientemente exacto de como reproducen. Además, tienen limitaciones de orden genético, tales como la imposibilidad de definir los genotipos de distinto valor trasmisor de una misma capacidad de producción, la posible interacción de genes que modifican u ocultan los efectos de otros, etc. Todo lo cual es motivo de que se retengan vacas que se refugarían de conocerse su constitución genética y de que se refuguen otras con mejor herencia que algunas de las seleccionadas.

Debido a lo expuesto, cuando se selecciona por producción una crianza, se consigue un aumento inmediato en la producción, que persiste, con sus favorables consecuencias económicas, mientras se mantienen en la crianza las vacas seleccionadas.

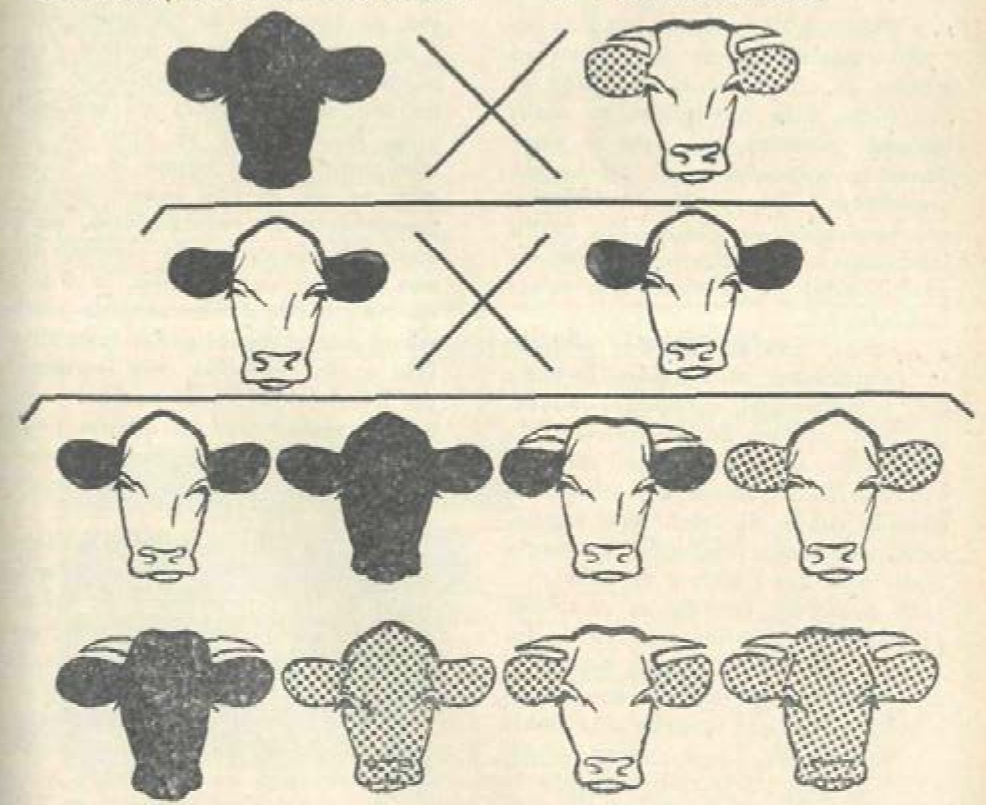


Fig. 3. — Herencia de tres pares de caracteres alternativos, ilustrada con el cruzamiento entre una raza mocha de pelaje negro tapado y otra astada de pelaje colorado con la cara blanca —pampa—. La primera filial —hijos— es mocha de pelaje negro pampa, porque estos caracteres son dominantes. La segunda filial —nietos—, debido a la segregación de sus determinantes, muestra combinados en todas las formas posibles los caracteres parentales.

Pero en la descendencia de las mismas, si no se empleó para su servicio toros de reconocida herencia lechera, continúan apareciendo productoras mediocres y *el mejoramiento efectivo* en su rendimiento promedio, es inferior al esperado en relación a la intensidad de la selección, y a la calidad promedio de los toros de servicio apreciada por la producción de sus madres o por la producción *promedia de sus próximas madres. Así*, si la intensidad de la selección practicada fue de 400 kg. por lactancia y la estimada para los toros de 1200 kg., el mejoramiento zootécnico no

$$\text{será de } \left(\frac{400 + 1200}{2}\right) = 800 \text{ kg,}$$

sino (800 x 0,25 de Hered.) = 200 kg.

El conocimiento de la capacidad lechera se afina por el contralor de por larga vida o vitalicio, es decir, aplicado mientras las vacas se mantienen en condiciones de producción *provechosa. Así, según investigaciones* realizadas en Suecia, con cuatro lactancias controladas se duplican las posibilidades de realizar una selección efectiva.

Además, con el contralor vitalicio se seleccionan: constitución, fecundidad y *longevidad, cualidades imprescindibles*, además de la capacidad de *producción, para seleccionar como lo* aconseja la economía del tambo, un ganado capaz de rendir con regularidad una buena producción promedia durante un buen número de años.

El pedigrée, cuando es completo, es decir, contiene información de to*dos los próximos padres y madres y* los datos de los mismos son seleccionados, es una prueba razonable de la herencia. En las vacas combinado con la producción aumenta la efectividad de su selección, porque de tal modo se complementa el índice *de aptitud productiva de una con el* de capacidad trasmisora del otro. En los toros permite un mejor conocimiento del genotipo que en la forma corriente de considerar únicamente la producción de la madre o de las pró*ximas madres, que prescinde en abso*luto o en una proporción elevada de la herencia paterna, de la misma importancia que la materna para la capacidad de producción.

La apreciación por el pedigrée se basa en el proceso de la herencia y *en la calidad de los próximos antece*sores del mismo. Y en efecto, conociendo la calidad de los padres, abuelos, bisabuelos, etc., de un pedigrée y considerando que una cría recibe una mitad de su herencia de su padre y la otra mitad de su madre y que *cada uno de estos la recibió, a su* vez, de cada uno de sus progenitores y así sucesivamente, es posible determinar con bastante exactitud el valor de una cría promedia de ese pedigrée. Pero cuando se trata de una cría particular del mismo la apreciación ya no es tan exacta, porque, trasmitiendo los reproductores, no un duplicado de su propia herencia sino una muestra de la misma, la cría en cuestión puede haber recibido mucho más o mucho menos genes favorables. Esta es la limitación más importante de *la selección por el pedigrée*, porque el reproductor en estudio puede *no haber recibido los genes necesa*rios para las cualidades apreciadas a través del pedigrée.

Para apreciar un pedigrée deben considerarse todos los antecedentes, tanto de los padres como de las madres, de las líneas paterna y materna *de las tres generaciones próximas. Los* más importantes son el padre y la madre, pero los abuelos y bisabuelos son necesarios para verificar si respaldan las cualidades de los padres y, en consecuencia, si el producto de estos en estudio tiene posibilidades de ha*berlas heredado y de trasmitirlas. Las* generaciones posteriores tienen menos

influencia, pero si confirman los caracteres buscados, se aumenta la seguridad de su herencia.

La evaluación de las madres del pedigrée debe realizarse tomando en consideración todas sus producciones registradas, y si tienen hijas controladas igualmente deben considerarse todas sus lactancias registradas pues permite afinar el juicio en forma tanto mayor cuanto más grande sea su número.

Los padres del pedigrée se evalúan por su capacidad trasmisora de productividad lechera, considerando todas las lactancias registradas de sus hijas controladas. Generaciones sucesivas de toros productores de buenas lecheras en las líneas paterna y materna de un pedigrée dan gran respaldo a este.

La prueba de la descendencia o de la progenie, es la única forma segura de apreciar la herencia lechera de los toros. Se basa en la calidad de sus crías y en el proceso de la herencia. Y en efecto; como un reproductor trasmite a cada una de sus crías una muestra independiente de su herencia, por la calidad de un número de crías suficiente para promediar la herencia que cada una recibió del mismo y compensar errores de apreciación por factores ambientales y genéticos, es posible conocer la calidad trasmisora del reproductor.

Sin embargo, no hay que perder de vista la herencia del otro progenitor, de igual influencia en la aptitud de la progenie. En las pruebas de toros lecheros se han ideado varias técnicas para deducirlas. Unas basadas en el cotejo de las producciones de las hijas con las de sus madres; difícil de ajustar porque en general las lactancias de ambas no son comparables; es decir, cumplidas en iguales condiciones de edad, ordeño, etc., y no ser satisfactorio el empleo de factores de corrección. Otras basadas en la consideración de todas las hijas con producción controlada comparable para tratar de promediar la herencia que recibieron de sus madres; cuanto mayor sea su número más exacta será la estimación del valor trasmisor. Como dice Hammond (4), desde el punto de vista práctico parece ser lo más satisfactorio. En general se acepta que son necesarias de

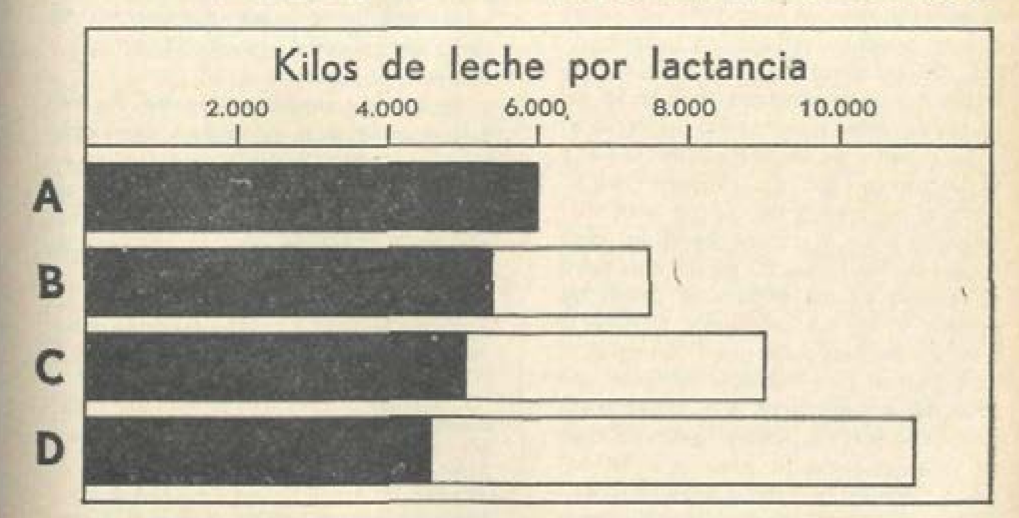


Fig. 4. — Esquema de la aptitud lechera hereditaria —genotipo— de cuatro vacas expresado por la extensión total de las barras, y la producción efectiva —fenotipo— representada por la parte en negro de los mismos. Ilustra que no siempre hay correlación entre el genotipo y el fenotipo y que, por lo tanto, éste no es un índice seguro de aquel.

seis a diez hijas no seleccionadas para considerar probado a un toro.

Las pruebas de progenie se emplean *especialmente para los machos*, porque debido a su descendencia anual mucho más numerosa son más fáciles de comprobar y una vez probados producen un mayor beneficio. Según demuestra el esquema de la fig. 5, empleando toros de probada herencia lechera en el servicio de una crianza general, en cuatro generaciones sucesivas la constitución genética de la misma depende fundamentalmente de los cuatro toros y muy poco de las vacas originales. De tal modo la crianza adquiere calidad y produce va*cas con buena aptitud lechera y toros* trasmisores de la misma. Dawson y Kopland (5) determinaron que el 75 % de los toros producidos por las crianzas con tres cruzas sucesivas de buenos toros probados, mejoraron la capacidad lechera de sus hijas en relación a la capacidad de las madres de las mismas. Los resultados de los trabajos de Dewel y Wintermayer referidos por Rice (6) resaltan bien este beneficio de los toros probados al señalar que un tercio de los toros que se prueban reduce las producciones de los planteles de prueba, un tercio no tiene ninguna influencia en la producción y un tercio la mejora.

La prueba de la descendencia tiene el inconveniente de requerir mucho *tiempo, no menos de cuatro años distribuídos así*: 9 meses para la gestación de las hijas, 20 meses más para el servicio de las mismas, 9 meses de preñez y 10 de lactancia. Debido a *ello su empleo está prácticamente limitado* a la inseminación artificial que sólo debe realizarse con toros comprobados por la posible extensión de su influencia en la raza y a la cabaña, donde los toros probados son valiosos para la producción de toros mejoradores de la aptitud lechera; Hammond (4) dice que los mejores toros son los toros probados y después de ellos los toros hijos de toros probados.

Los tambos generales, para el mejoramiento de la capacidad de producción de sus ganados, tienen grandes posibilidades en los toros producidos por padres probados. Los mejores resultados se logran complementando su empleo con *la clasificación* del ganado para refugar las malas productoras.

Esta clasificación puede realizarse mediante la calificación por tipo, pues aunque el buen tipo no asegura en todos los casos una buena aptitud, los estudios realizados demuestran que la producción promedia es mayor a me*dida que se mejora en la calificación* por tipo.

El contralor lechero, sin lugar a dudas, es mejor y, además, ayuda a tecnificar la alimentación y el manejo de las vacas. Puede realizarlo el propio tambero pesando una vez al mes la leche producida por cada vaca en los ordeñes de un día. Pero, para permitir una clasificación satisfactoria exige un cierto nivel de alimentación, manejo, etc., a fin de que la producción no se vea limitada por deficiencias en los mismos como sucedería en gran *número de tambos*.

El cuadro siguiente resume los resultados de una cuidadosa investigación, realizada durante veinte años en Nueva Zelandia por el Negociado de Lechería, sobre la importancia de los factores que inciden en el aumento de la producción de leche.

Factores mejoradores	Incidencia porcentual en el aumento de la producción
Selección de las hijas de las mejores vacas	3.3 %
Refugo de las malas productoras.	13.1 %
Empleo de buenos toros	26.2 %
Mejoramiento de la alimentación.	57.4 %
Aumento total	100 %

El análisis del mismo, confirmando lo expuesto, demuestra:

1º) que el empleo sistemático de buenos toros es la forma más eficiente de evolucionar la capacidad de producción del ganado lechero.

2º) que es importante complementarla con la clasificación de las vacas refugando las malas productoras.

3º) que la buena alimentación es indispensable para una buena producción. Según Hancock (7) en un ensayo realizado en Nueva Zelandia, con 39 pares de vaquillonas mellizas, trabajadas una de cada par por un tambero con buen manejo y la otra por un tambero con mal manejo en el ganado y en las pasturas; las primeras rindieron 100 % más de leche. Sin embargo, debe recordarse a fin de no descuidar la selección, que el límite máximo de lo producción está limitado por la genética de los animales. Una investigación ya clásica demostró que una vaca genéticamente de alta producción consume más forrajes, te en leche poco más del 40 %; del mismo en leche; mientras que una vaca genéticamente mala productora sólo convierte en leche poco más del 40 %, es decir, que el consumo de una cantidad grande de forraje es necesaria para una elevada producción de leche, pero no la causa de la misma.

IV
MEJORAMIENTO DEL GANADO LECHERO EN EL PAIS

La fig. 6 muestra el proceso del mejoramiento del ganado de leche en el país.

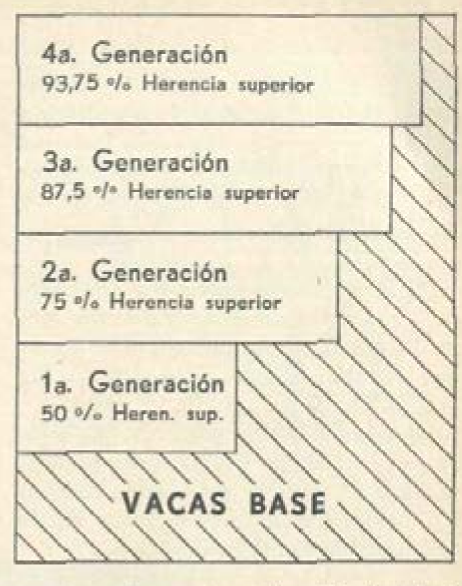


Fig. 5. — Esquema demostrativo de la importancia de los padres de servicio en la constitución genética del rebaño. Al cabo de cuatro generaciones depende principalmente de los padres y muy poco de las vacas bases.

A fines del siglo pasado y primeras décadas del actual se introdujeron reproductores de las razas lecheras consideradas más productivas, de los países que mejor las criaban.

De las razas más adaptables a las condiciones de nuestras explotaciones se formaron planteles destinados a la producción de toros para desarrollar y mejorar el ganado de los tambos.

Con la finalidad de impulsar esta obra, el Estado, en 1942, reorganizó el Contralor Lechero Oficial especializándolo en la preparación de elementos de selección con valores individuales de pedigrée y de la progenie, tendientes a fomentar el desarrollo y el mejoramiento de los planteles existentes y la formación de otros nuevos, para lograr en esta forma la producción de los toros mejoradores necesarios.

Los criadores estimulados desde entonces por las mayores posibilidades que les ofrecía el Contralor Lechero Oficial para evolucionar sus crianzas,

han venido desarrollando el siguiente programa: adopción del Contralor Lechero Oficial, estudio y aprobación de los standards de las razas lecheras cultivadas, clasificación de los vientres y selección de los padres por tipo y producción, importación de buenos reproductores de líneas selectas, agremiación en sociedades de criadores para coordinar esfuerzos y orientar mejor la crianza, organización de muestras de reproductores para apreciar los resultados generales de la selección, cotejar las distintas crianzas, apreciar el valor trasmisor de los toros padres, facilitar la difusión de buenas sangres y últimamente la organización de la calificación por tipo.

Como resultado de todos estos esfuerzos se logró la producción anual de un número suficiente de toros mejoradores que ha permitido formar un buen efectivo de ganado tambero.

En 1949, el Estado visto el resultado muy promisor que venían rindiendo los toros producidos por los planteles de pedigrée registrados en el *Contralor Lechero Oficial* y considerando que el mejoramiento se podría acelerar sistematizando el empleo de los toros de modo de formar buenas crianzas generales, con origen y calidad controlados, elaboró el "Plan de Rodeos Lecheros Seleccionados" basado en los siguientes puntos:

1º) iniciación en los conjuntos de ganado de tambo con las características del puro por cruzamiento de su raza; es decir, que han adquirido por mestización la habilidad de reproducir las particularidades y aptitudes de la misma. Para partir de tal modo de un nivel zootécnico adecuado a la mestización realizada en el ganado lechero general.

2º) selección, identificación y registro, por expertos especializados, de "vacas bases" en *los ganados con esas condiciones* y de "vacas seleccionadas" en las registradas como crías hembras de acuerdo al siguiente numeral 4º, como complemento importante del empleo sistemático de buenos toros.

3º) servicio registrado de las "vacas bases" y de las "vacas seleccionadas" por toros de pedigrée inscriptos y con antecedentes de producción en el Contralor Lechero Oficial, de sus hijas o en las dos líneas de su pedigrée. Es el punto principal del programa, cuyo objetivo es, precisamente, reemplazar progresivamente la sangre del ganado general por la herencia lechera superior de los toros de servicio.

4º) registro, previa identificación, de las crías hembras.

La Sociedad Criadores de Holando del Uruguay viene aplicando, en su raza, la Selección Holando organizada *según las líneas enunciadas, con buenos* resultados, pues ha impulsado el mejoramiento general y permitido formar muy buenos conjuntos de la raza.

El rendimiento promedio de los tambos está lejos de guardar relación con la aptitud lechera lograda en el ganado, porque está limitado por deficiencias en el manejo, en la sanidad y sobre todo en la alimentación del ganado, que afectan el buen desarrollo, acortan las lactancias y reducen las producciones diarias de las vacas y obligan a darles prolongados descansos para reponerlas.

Por consiguiente, para aumentar los rendimientos de los tambos, lo más urgente es tecnificar la explotación para de tal modo corregir las deficiencias que limitan el desarrollo de la aptitud lechera.

Sin embargo, como la constitución genética de las vacas determina el

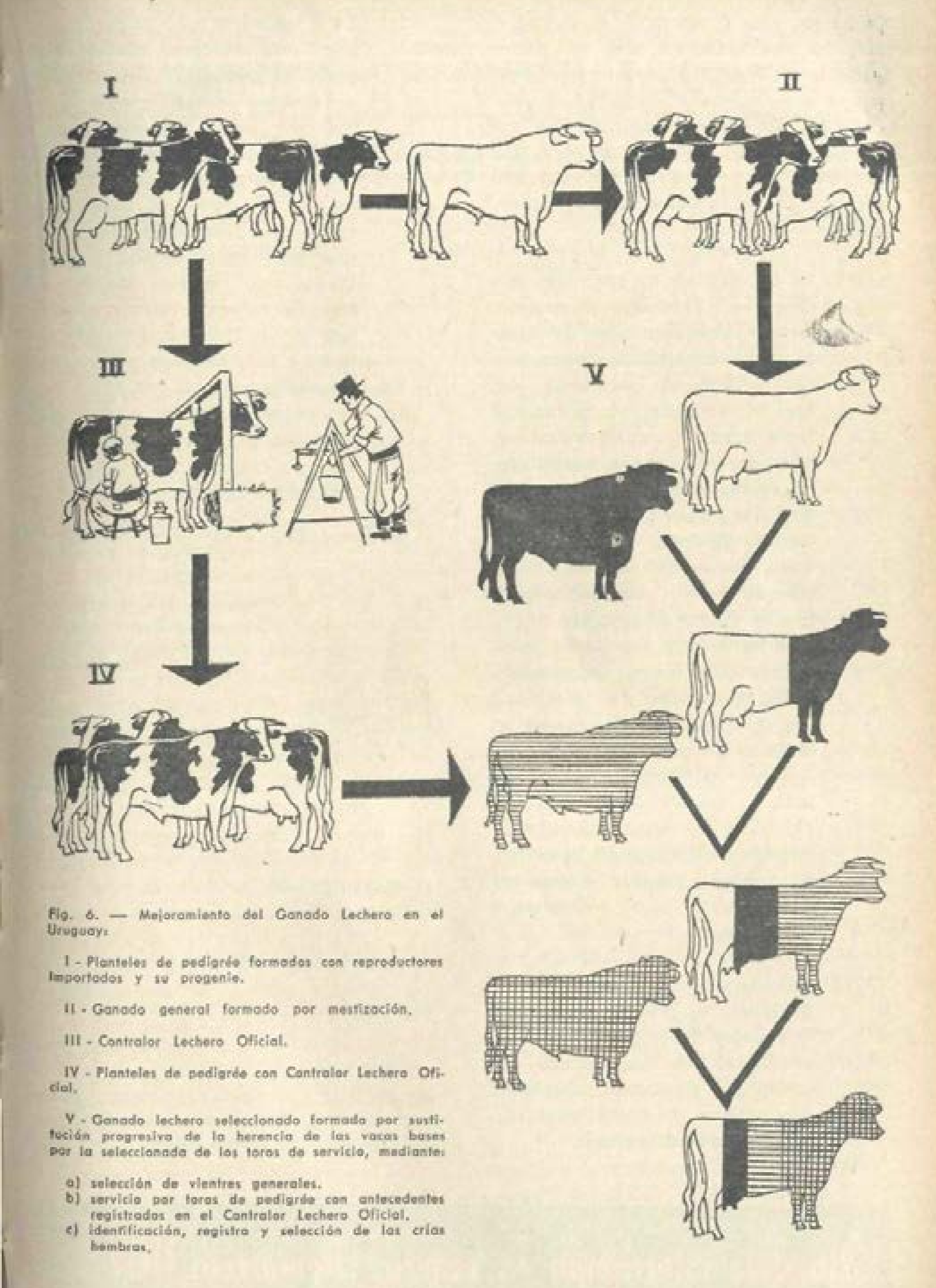


Fig. 6. — Mejoramiento del Ganado Lechero en el Uruguay:

I - Planteles de pedigrée formados con reproductores importados y su progenie.

II - Ganado general formado por mestización.

III - Contralor Lechero Oficial.

IV - Planteles de pedigrée con Contralor Lechero Oficial.

V - Ganado lechero seleccionado formado por sustitución progresiva de la herencia de las vacas bases por la seleccionada de los toros de servicio, mediante:

a) selección de vientres generales.
b) servicio por toros de pedigrée con antecedentes registrados en el Contralor Lechero Oficial.
c) identificación, registro y selección de las crías hembras.

nivel que puede alcanzar la producción, la selección no sólo no debe *descuidarse, sino por lo contrario* mejorarse con las modificaciones y ampliaciones *en sus normas aconsejadas* por los avances en la materia y los resultados logrados en la práctica. En este sentido, en la actualidad es aconsejable:

1º) En lo relativo al contralor lechero: a) Extender el contralor de lactancias individuales al contralor vitalicio, para poder seleccionar, además de aptitud lechera, constitución, fecundidad y longevidad y criar de tal manera líneas capaces de rendir con regularidad una buena producción promedia durante un buen número *de años. Significa* distribución del costo inicial sobre *un mayor número de años*, más terneros y más leche, menores *reposiciones, mejores* posibilidades para la selección, *etc. b) Evolución del contralor* lechero de algunas vacas, las mejores del plantel, a todo el plantel, para poder apreciar así la aptitud promedia de la crianza y su fijeza en la misma y, además, reunir elementos para evaluar cómo reproducen los toros.

2º) En lo relativo a la selección de los toros padres, poner en la prueba de la progenie todo el énfasis que se merece. Es la forma de lograr planteles productores de toros trasmisores de aptitud lechera.

3º) *En lo relativo a la calificación* por tipo, cuidar mucho los siguientes *puntos: a) Ubre bien* conformada y fuertemente suspendida *para que sea poco* propensa a lesiones o heridas con las infecciones consiguientes. b) Pezones de buen tamaño y colocación correcta que faciliten el ordeño a máquina, que tarde o temprano han de adoptar nuestros tambos y c) Patas aplomadas y fuertes con pezuñas bien conformadas capaces de soportar las penosas venidas e idas del pastoreo al galpón de ordeño.

Antecedentes Bibliográficos

1) Barriola J. P. — El ganado mocho - Boletín Informativo Nº 741 - Montevideo - 1958.

2) — Genética del pelaje de las razas bovinas en el Uruguay - Banco de Seguros del Estado - Almanaque 1960.

3) Hammond S. — Requeriments and methods of Obtaining an ideal dairy cow. - Vº Congres International de Zootechnie. - París 1949

4) — *Farm animals.* - E. Arnold & Cº. London 1952.

5) Dawson Jr. and Kopland D. — A breeding experiment with Holstein cattle at the Huntley Mont. Field Station U.S.A. tech bull. 965. 1948.

6) Rice V. — Breeding and impovent of farm animals. Mc Grow Hill Company Inc. New York. London 1942.

7) Hammond J. — Carne, producción y tecnificación. Cafade. Buenos Aires 1960.

TECNICA DE INOCULACION DE LEGUMINOSAS

Por el Ing. Agr. M. ETCHEGARAY

SE llama inoculación de las semillas de leguminosas a la técnica por la cual se agregan bacterias nitrificantes o rizobios a dichas semillas. *Estos rizobios serán los que más tarde* formarán los nódulos de las raíces en las mencionadas plantas.

Muchos de los fracasos ocurridos en praderas de nuestro país se han debido a problemas relacionados con la inoculación: leguminosas mal inoculadas, inoculante mal conservado, siembra realizada mucho tiempo después de la inoculación, siembra efectuada en terreno seco, semilla que queda descubierta, mezcla de la semilla inoculada con fertilizantes tóxicos para el rizobio, empleo de inoculante con fecha vencida, etc.

Los síntomas que se producen corresponden a una deficiencia de nitrógeno: las plantas de leguminosas, después de nacidas, toman una coloración pálida, a veces rojiza, y mueren en la mayoría de los casos. Pueden existir otros factores ajenos a la técnica de inoculación que conduzcan al fracaso de la pradera por la falta de nitrificación de los rizobios, como detalla el Ing. A. Fillat en su trabajo; pero para asegurarnos el mayor éxito posible de la inoculación, debemos tener muy en cuenta cada uno de los puntos que se detallarán.

a) **Semilla de alta calidad.** Aunque esto escapa un poco al tema, es necesario insistir en el empleo de semilla de alta calidad, entendiéndose por esto que la semilla debe tener un alto grado de pureza y germinación. Es esencial entonces que la semilla sea *adquirida de proveedores serios*, recomendándose además la realización de un análisis de germinación **antes** de efectuar la siembra, para saber con qué semilla se cuenta.

b) **Inoculantes.** En la actualidad se encuentran en el comercio dos formas de presentación de los inoculantes: en turba molida producto que viene en bolsas de plástico, y en agar, que viene en frascos de vidrio.

Para lograr el éxito esperado, cada leguminosa deberá inocularse con el inoculante específico. Esto significa que la alfalfa deberá inocularse con el inoculante para alfalfa; los tréboles, con el correspondiente para tréboles, y el lotus, con el correspondiente para lotus.

Es fundamental que el inoculante a adquirirse sea de reciente elaboración, que su fecha de vencimiento no esté pasada y que el producto se mantenga en todo momento a temperaturas bajas (si fuera posible en heladera), y nunca expuesto al calor ni al sol.

c) **Preparación del inoculante.** La preparación variará según la presentación del producto. En todos los casos el líquido que servirá de medio al inoculante podrá ser el agua azucarada o la leche descremada.

El primer medio tiene la ventaja de ser un líquido más pegajoso, asegurando así la fijación de la bacteria a la semilla. Además es fácil de preparar en cualquier establecimiento. Por otra parte, tiene la desventaja de atraer a las hormigas, con las consecuencias del caso. La preparación es muy sencilla: por cada litro de agua, agregar 200 grs. de azúcar, revolviendo hasta que ésta se disuelva bien. Es aconsejable que el agua sea de lluvia o de arroyo y que sea limpia. Nunca se deberá emplear agua salobre.

La leche descremada también es adherente y no presenta el inconveniente apuntado para el agua azucarada. *No es recomendable el empleo* de leche entera que podrá crear complicaciones en la siembra. En caso que no se cuente con leche descremada es preferible el empleo de agua azucarada como medio para la inoculación.

Ambos medios tienen además la ventaja de servir de alimento al rizobio antes de que éste entre en contacto con la plántula de leguminosa.

Es necesario destacar la importancia que tienen las proporciones de líquido a emplearse con respecto a la cantidad de semilla. Si se emplea demasiado poco, la semilla no alcanzará a quedar inoculada en su totalidad; si se emplea demasiado, las bacterias corren el peligro de perderse al quedar muy diluído el líquido, y además la semilla demorará demasiado tiempo en secarse y quedar en condiciones para ser sembrada.

Cada inoculante viene para una determinada cantidad **máxima** de semilla, de modo que nunca conviene efectuar un ahorro de inoculante porque el resultado podrá ser muchas veces más caro. Es más: es preferible aumentar la dosis, especialmente cuando se va a efectuar una siembra en tierras donde anteriormente se constataron fallas en la inoculación.

Estas bacterias o rizobios no presentan ningún peligro para la salud humana o de animales, de modo que estos trabajos pueden realizarse con total seguridad.

A) **Inoculante en turba.** Generalmente las bolsitas vienen para 45 Kg. ó 27 Kg. de semilla como máximo, debiéndose emplear hasta un litro o 3/4 de litro respectivamente de líquido para las mencionadas cantidades. Para cantidades menores de semilla, la cantidad de líquido será proporcionalmente menor. El líquido o medio a emplear se tendrá en una jarra o botella. Se abrirá la bolsita de plástico y su contenido se vertirá *dentro de otro recipiente limpio.* Luego se echará de a poco el líquido sobre el polvo de turba, revolviendo con palo de madera. La turba no se disuelve, quedando siempre algo de ella sobre el líquido. Al inocular la *semilla es aconsejable revolver constantemente* el preparado.

B) **Inoculante en agar.** Generalmente los frascos vienen para un máximo de 50 Kg. de semilla, debiéndose emplear hasta un litro de líquido para la mencionada cantidad. Para cantidades menores de semilla, la cantidad de líquido será proporcionalmente menor. El líquido a emplear se tendrá en una jarra. Se destapará el frasco del inoculante y se echará un poco de líquido dentro del mismo, en cantidad suficiente como para alcanzar unos dos centímetros del fondo del frasco. Luego, poniendo un dedo en la boca del frasco, éste se agitará violentamente unas quince veces. Durante esta operación se consigue desprender las colonias de rizobios que se encuentran sobre la gelatina. Como la gelatina no se disuelve y causará inconvenientes al quedar mezclada con la semilla, es necesario filtrar el líquido obtenido del frasco después de cada vez, y recogerlo en otro reci-

piente limpio. Para el filtrado se puede emplear un paño limpio de tejido abierto, o aun los dedos de la mano, manteniéndolos algo abiertos. Al filtrar se conseguirá el pasaje del líquido con las bacterias, pero no el de la gelatina. Todo el proceso (verter líquido dentro del frasco, agitar y filtrar), se repetirá unas cinco veces. El resto del líquido se verterá dentro del recipiente con los filtrados, hasta completar el volumen deseado.

C) **Inoculación.** Una vez preparado el inoculante para la semilla que deseamos inocular, podremos comenzar con la inoculación. Tanto esta operación como la de carbonatación deberán ser efectuadas a la sombra, pues el sol tiene efecto perjudicial sobre los rizobios.

La semilla podrá disponerse en un recipiente grande, sobre piso de hormigón no muy áspero o sobre lonas o arpilleras cosidas, dependiendo ello de la cantidad de semilla a inocular. Es necesario tomar todas las precauciones para que tanto los materiales empleados para la preparación del inoculante, como la superficie sobre la cual se inocula (latón, piso o lonas) se encuentren bien limpios y no contengan restos de fertilizantes, fenotiacina, insecticidas, sulfato de cobre, curasemillas ni otras sustancias que pueden ser mortales para la bacteria. Si no tuviéramos este cuidado, todo el trabajo de inoculación se vería perdido.

Estando ya la semilla a inocular dispuesta, comenzaremos a volcar el inoculante recientemente preparado sobre ella. A medida que se va volcando, la semilla se revolverá con las manos o a pala, a fin de que toda ella quede humedecida uniformemente. La semilla humedecida queda brillante y pegajosa al tacto; en cambio la que no ha recibido aun el inoculante, se encuentra opaca. Es necesario no escatimar en el removido de la semilla para asegurarnos una completa inoculación.

Como detalle práctico diremos que, por ejemplo, a pesar de que dos clases de tréboles distintos pueden inocularse conjuntamente porque llevan el mismo inoculante, es mucho más fácil hacerlo separadamente, pues una clase quedará humedecida antes que la otra, y dará mucho trabajo humedecer a esta última.

D) **Carbonatación.** Como complemento de la inoculación recomendamos la carbonatación de la semilla de leguminosas. Consiste en el espolvoreo de la semilla recientemente inoculada y aun húmeda, con carbonato de calcio finamente molido, consiguiéndose al revolver el conjunto, que cada semilla quede envuelta por una fina película de carbonato de calcio. Este mineral, al ser agregado en esta forma a la semilla inoculada, cumple con diversas funciones útiles, detalladas en el trabajo del Ing. A. Fillat.

La finura del carbonato empleado es muy importante. Deberá ser casi impalpable, pues de lo contrario no cumplirá con sus fines.

Respecto a la cantidad a emplear diremos que es variable, y dependerá de factores tales como el tiempo reinante durante la siembra y tipo de máquina sembradora. Si el tiempo está muy húmedo, no convendrá poner mucho carbonato de calcio porque éste absorberá la humedad ambiente y no dejará que la semilla fluya bien en la sembradora. En las máquinas cuya distribución de la semilla se efectúa por medio de rodillos acanalados, tampoco conviene exagerar la cantidad a echar porque se corre el peligro de que las canaletas se llenen de carbonato, disminuyéndose así el rendimiento de caída de semilla. Como guía, más que como recomendación, diremos que por cada 10 Kg. de semilla de leguminosa, se empleará 1 Kg. de carbonato de calcio.

El carbonato de calcio para este uso se encuentra a la venta en una

firma de plaza. Es una caliza molida *que se adecúa muy bien a los fines* perseguidos.

Después de la carbonatación se dejará que la semilla se seque. Cuando ésta se desliza bien entre los dedos, *estará lista para ser mezclada* con las semillas de otras especies. Una vez de realizada la mezcla en las proporciones debidas, se embolsará y se llevará para ser sembrada.

En caso de no contarse con un buen carbonato de calcio, se podrá *emplear con un fin similar el hiper*fosfato, pero **nunca** superfosfato ni escorias Thomas ya que éstos son tóxicos para la bacteria cuando entran en íntimo contacto. Tampoco deberá emplearse cal viva ni cal apagada.

E) **Fertilización.** Cuando se trabaja con fertilizantes como el superfosfato, de reacción francamente ácida, es conveniente realizar la fertilización por lo menos con tres días de anticipación a la siembra. La distribuidora *de fertilizante deberá trabajar con* una rastra de dientes enganchada detrás, a fin de que ésta mezcle bien el fertilizante con la tierra. A pesar de que la bacteria en la semilla leguminosa irá protegida por la película de carbonato de calcio, es conveniente tomar *las precauciones apuntadas* a fin de no correr riesgos innecesarios que puedan conducir al fracaso de una eficiente nodulación. La misma precaución convendría tomarla para el caso que se empleen escorias Thomas, de reacción netamente alcalina.

Cuando se emplea hiperfosfato como fertilizante, no es necesario realizar su distribución con anticipación a la siembra. Si se cuenta con una *fertilizadora con cajón sembrador de* semilla pequeña, la fertilización y la siembra podrán efectuarse simultáneamente.

F) **Siembra.** El método de siembra variará según la maquinaria disponible. Sin embargo, destacaremos algu*nos puntos importantes de aplicación* general. La siembra se deberá efectuar dentro de las diez horas siguientes a la inoculación. Si la siembra no ha sido posible en tal término, la semilla deberá reinocularse y recarbonatarse. Es muy útil calcular el rendi*miento de la siembra a fin de inocu*lar por la mañana lo que se ha de sembrar hasta el mediodía, y luego, lo que se ha de sembrar por la tarde.

La siembra se efectuará sobre tierra húmeda, asegurándose así una germinación rápida y la supervivencia *de la bacteria.*

Detrás de la sembradora se enganchará una rastra de ramas que tendrá por función cubrir levemente la semilla, sin enterrarla demasiado. No es aconsejable el empleo de los discos de una sembradora de discos, ni pasar *disquera o rastra de dientes detrás* de la sembradora, porque la semilla quedaría demasiado enterrada. La rastra de ramas es un implemento sencillo de construir. Con alambre, se atan los troncos de las ramas a un balanzón del ancho de la sembradora. Es *preferible que las ramas provengan* de árboles con mucha rama y poca hoja, y se debe cuidar que la rastra no provoque arrastres de tierra o surcos.

RESUMEN DE RECOMENDACIONES

1) Adquirir semilla de buena calidad y efectuar la prueba de germinación.

2) Emplear inoculantes de reciente elaboración e inocular cada especie con su inoculante específico. El inoculante deberá conservarse a bajas temperaturas.

3) Efectuar estas operaciones a la sombra.

4) Emplear leche descremada o agua azucarada como medio para la inoculación.

5) Emplear el volumen justo de líquido, de acuerdo con la cantidad de semilla a inocular.

6) Es preferible emplear el inoculante en forma concentrada que demasiado diluído.

7) Tanto los recipientes como la superficie sobre la cual se pondrá la *semilla a inocular, deberán estar completamente limpios y libres de sustancias químicas.*

8) Al inocular, revolver bien la semilla para que toda ella se humedezca uniformemente.

9) *Cuando está aun húmeda la semilla, espolvorearle carbonato de cal-*cio finamente molido y revolver nuevamente para que cada una de las semillas quede envuelta por una película del mineral.

10) Esperar a que se sequen las distintas semillas inoculadas y carbonatadas antes de mezclarlas entre sí o con semillas de gramíneas. Embolsar la mezcla.

11) Sembrar en el término de 10 horas. Si no se ha podido, habrá que inocular y carbonatar nuevamente.

12) Si se trabaja con superfosfato o escorias Thomas, fertilizar por lo menos tres días antes de la siembra. Además, detrás de la distribuidora de fertilizante, enganchar una rastra de dientes. Si se trabaja con hiperfosfato, las operaciones de fertilización y siembra podrán efectuarse simultáneamente.

13) Sembrar sobre tierra con cierto grado de humedad para asegurar una iniciación inmediata de la germinación y la supervivencia de la bacteria.

14) Cubrir la semilla con rastra de ramas, que irá enganchada a la sembradora.

MAS CARNE, MAS LECHE, MAS LANA, esa es la consigna

por el Ing. ENRIQUE F. WINTERHALTER

SIEMPRE se han presentado y probablemente vuelvan a presentarse, dificultades en la comercialización de nuestros productos pecuarios, pero mucho más fácil es obviar los inconvenientes con la abundancia que con la miseria; por ello insistimos que una cuadra de campo puede y debe producir más, no sólo en beneficio del particular sino para la tranquilidad *social de nuestra colectividad.*

Si mil reses, de acuerdo con las estadísticas, en Europa producen 70 toneladas de carne por año; en EE.UU. 68 toneladas; en la Argentina 60 toneladas y en Australia 53 toneladas, nos preguntamos ¿porqué en el Uruguay producen solamente 37 toneladas de carne esas mil reses? ¿Es acaso una especulación teórica, una ambición desmedida, una pretensión irrealizable, el lograr producir más?

Si otros paises lo hacen ¿porqué *los orientales no lo pueden hacer?*

Somos conscientes que la calidad de nuestras haciendas es excelente y que día a día se prodigan más y mejores tratamientos sanitarios; nos queda en consecuencia un solo factor limitante: LA ALIMENTACION.

Es ya bien conocida y famosa la cláusula del Dr. Mc. Meekan:

"Los pastos del Uruguay no son bastante buenos para el Uruguay".

Durante siglos, la industria ganadera de nuestro país no ha sido más que *una industria extractiva de* la fertilidad de nuestros suelos; salvo honrosas excepciones, la única preocupación fue la de sacar todo lo posible sin devolver voluntariamente nada. Es lógico que con este tratamiento se vayan cambiando día a día las condiciones del suelo, y que un ambiente favorable para producir buenos pastos se vaya transformando y dando cabida a peores especies, como el caso de flechillas, pasto bermuda, malezas, etc.

*En la generalidad del país, la es*tación invernal marca una verdadera crisis del punto de vista forrajero. Exagerando algo la nota, parecería que la capacidad de pastoreo de un campo, está dada por el momento de más baja producción forrajera. En la realidad sabemos que esto no es del todo cierto, pero hay mucho de verdad porque el manejo actual de los pastos en los períodos críticos, se reduce a aliviar el campo por la venta de haciendas preparadas y semipre*paradas o a sacar ganado a pasto*reo, y pese a todo eso, todavía debe resignarse el hacendado a ver perder kilos todos los días a todos los animales que pueblan la estancia.

Si contabilizáramos las pérdidas que se ocasionan por merma del peso de las haciendas, por muertes, por detención en el desarrollo, por ventas obligadas, por pagos de pastoreos y traslados, llegaríamos a cifras millonarias y nos convenceríamos que una política de gastar mucho para *evitar eso, es mucho más sana* del punto de vista particular y nacional, que cerrar los ojos para no mirar.

Mucho se está haciendo, tanto en la esfera oficial como en la particular, para orientar y ayudar la producción; abaratamiento de fertilizantes, de semillas, fletes, premios a las producciones precoces, etc. Se hace y se seguirá haciendo cada vez más, porque existe verdadera conciencia que la industria ganadera es la base de nuestra economía; nuestras condiciones naturales de clima y suelo se prestan perfectamente para ello y se busca por medio de la propaganda, de las demostraciones y de los ejemplos, el vigorizarla y acrecentarla para el bien de todos en general.

Hablamos de la alimentación como factor limitante de mayor entidad en nuestra producción. Una vez resuelto este aspecto, lo demás no es tan complicado, puesto que de por sí, los ciclos de crianza se irán acortando cada vez más, así como los porcentajes relativos entre ganado de cría y novillos. La disminución de la edad en la preparación de los novillos para la matanza, dejará más campo libre que será utilizado con más ganado de cría y así sucesivamente.

La producción de nuestras pasturas está enteramente relacionada con la fertilidad y ésta a su vez, está ligada a las especies que vegetan y a los componentes del suelo.

Entramos así al complejo **fósforo-leguminosa-fertilidad.**

Lamentablemente nuestros suelos son carentes de fósforo.

Esta deficiencia tiene como consecuencia inmediata la escasez de leguminosas, que son las encargadas de *incorporar nitrógeno al suelo, del cual* se alimentan las gramíneas.

Por lo tanto el punto de arranque es el fósforo, el agregado en cobertura del mismo, desarrolla las leguminosas existentes, éstas impulsan a las gramíneas y este aumento de la producción de forrajes permite tener más animales por hectárea, los cuales, a su vez, con las deyecciones, ricas en fósforo, nitrógeno y potasio, contribuyen a elevar más aún la fertilidad del suelo y con ella cada vez mejores pastos y dotaciones mejores de ganado.

Este ciclo se ha cumplido en países como Nueva Zelandia donde la deficiencia en fósforo es más acentuada que en nuestro país. Nuestros suelos no escapan a esta ley, prueba de lo cual son las pasturas que fueron bien logradas y que son periódicamente refertilizadas, así como los campos naturales donde la respuesta al fertilizante se manifiesta con una mayor capacidad de pastoreo y un mejor estado de los animales como del tapiz vegetal.

Son variadas las técnicas que se pueden emplear en el proceso del mejoramiento de las pasturas, yendo desde la destrucción total de lo existente, hasta el solo estímulo del crecimiento de las plantas con que contamos, por medio de la fertilización.

Muchos son los factores a considerar: el suelo y su profundidad, la topografía del lugar, las subdivisiones existentes, la presencia o ausencia de rastrojos, la extensión de los mismos, la abundancia o carencia de agua, la maquinaria agrícola disponible y las posibilidades económicas de adquirirlas, la tradición agrícola del productor o la facilidad de contratar trabajos.

De la interacción de todos ellos surge él o los sistemas a aplicar al *lugar en estudio.*

A los efectos de ordenar un poco, podemos considerar cuatro sistemas en *el proceso del mejoramiento de las* pasturas:

1) Implantación de pasturas cul*tivadas en las que se emplean las* prácticas corrientes de labranza.

2) Sistema en el cual se emplean las rastras de discos excéntricas y pesadas buscando destruir el tapiz natural, antes de la siembra de nuevas especies.

3) Técnica del empleo de la máquina sembradora a zapatas, donde no se destruye la vegetación existente y se siembra y fertiliza simultáneamente en los surcos que deja esta máquina.

4) Fertilización en cobertura del tapiz natural para estimular el desarrollo de los tréboles y que se inicie así el proceso antes enunciado.

En términos generales enunciaremos los principales factores a tener en cuenta con el fin de aumentar las posibilidades de éxito en estas mejoras.

1) IMPLANTACION DE PASTURAS CULTIVADAS

En este caso es necesario contar con equipo agrícola completo: tractor, arado, disquera, rastra de dientes, fertilizadora y sembradora.

Está muy difundida últimamente una máquina combinada que puede fertilizar y sembrar simultáneamente.

El trabajo de arar para enterrar los rastrojos, debe realizarse con suficiente anticipación, si es posible inmediatamente después de levantarse la cosecha.

Con esto nos aseguramos de enterrar toda la paja y de combatir muchas malezas. Además la tierra sufre los efectos de los rayos solares y eventuales lluvias que contribuyen a soltar más la tierra. Durante el verano van a comenzar a brotar muchos yuyos; es conveniente combatirlos por medio de disqueadas y al mismo tiempo se inicia un proceso de destrucción de los terrones y de nivelación del terreno. Las irregularidades tales como montículos o depresiones deben ser eliminadas, porque la distribución del agua y de la humedad no es uniforme, mientras aquéllos se secan rápidamente, en éstos queda acumulada por mucho tiempo el agua. Estas disqueadas seguidas, no sólo contribuyen a emparejar y destruir terrones preparándose así una buena cama para la semilla fina, sino que también combaten las malezas existentes, que por lo general por estar más ambientadas, son las que aprovechan más el fertilizante haciendo una competencia peligrosa para las pasturas en su primera etapa de desarrollo.

Eventualmente, cuando por distintas razones no se ha podido emparejar la tierra, habrá que ir a una segunda arada. No debemos olvidar que estamos hablando de implantación de pasturas sobre rastrojos.

Si el caso fuera de romper campo, lo conveniente es dar una arada temprana bien liviana, y luego que la tierra hubiere brotado bien, enterrar todo con otra arada más profunda. Siendo tierra completamente nueva, es preferible realizar uno o dos cultivos anuales, antes de ir a la pradera.

La fertilización deberá ser realizada unos días antes de la siembra y deberá incorporarse el abono a la tierra por medio de una disqueada o rastreada, contribuyendo así a la mejor preparación del suelo.

Se pueden emplear distintos tipos de fertilizantes, pero siempre debemos recordar que vamos a fomentar el desarrollo de las leguminosas que agreguemos.

Para estas plantas hay dos cosas que son fundamentales: el fósforo y la inoculación. Hay distintos tipos de fertilizantes comerciales ricos en fósforo, entre los cuales se pueden citar el Hiperfosfato, el Superfosfato, las Escorias Thomas, etc. Buscamos un desarrollo rápido de las leguminosas, para que se inicie la fijación del nitrógeno y por eso muchas veces nos

inclinamos al superfosfato que tiene gran *parte de fósforo* soluble.

Todos tienen sus ventajas y sus inconvenientes, puesto que los que tienen gran solubilidad, suelen atacar las bacterias inoculantes y viceversa.

Además, el mantenimiento del estado físico, cosa muy importante para la distribución, es muy ventajoso en el *hiperfosfato.*

En la elección de las especies a utilizar debemos tener en cuenta tres puntos de vista importantes: 1º la finalidad; 2º el suelo y 3º el sistema de implantación.

Pusimos de manifiesto al principio que el problema grave estaba en el *invierno; por lo tanto* debemos escoger especies que tengan buena vegetación en otoño e invierno, para que por medio del manejo en el pastoreo de las mismas, poder entrar a esta estación con una reserva de pasto en pie importante.

El tipo de suelo es un factor pri*mario a tener en cuenta, tanto por* su textura como por su profundidad, puesto que ciertas especies de raíces profundas como el lotus, poco prospera en suelos muy superficiales, a pesar de ser de las especies de más adaptación.

Debemos buscar lugares bajos o con *humedad, para que se implante* el trébol blanco o el trébol frutilla. En tierras más altas el trébol blanco también anda bien si la textura es buena y la retensión de humedad suficiente.

El Medicago confinis o el Medicago tribuloides se prestan para suelos *más superficiales siempre que no* tengan mucha acidez.

El trébol subterráneo debe ser de los más difundidos; a pesar de ciertos resultados contradictorios, prospera en suelo franco-arcillosos o suelos franco-limosos. En lugares de suelos más profundos aunque pesados, el *trébol rojo da buenos resultados.*

La festuca, el "phalaris", el "rye grass" *también tienen sus condiciones* óptimas, y son más amplios en cuanto a adaptación.

El sistema de implantación también debemos tenerlo en cuenta para elegir las especies considerando el grado de competencia que tenga que soportar las nuevas plantas, según la ausencia total o *parcial de plantas* autóctonas.

Todas las leguminosas deben ser inoculadas con las bacterias nitrogenantes específicas, antes de ser sembradas. El éxito del aumento en la fertilidad depende fundamentalmente de una buena inoculación. Esta práctica consiste en el agregado a la semilla de los Rhizobios nitrogenantes, los cuales al formar luego colonias en las raíces, incorporan el nitrógeno atmosférico al suelo, que luego es aprovechado por las gramíneas.

Deben tomarse todas las precauciones posibles al realizar esta tarea: inoculante fresco y bien *conservado,* realizar la inoculación en ausencia de rayos solares, carbonatar la semilla posteriormente, no dejar semilla inoculada para el otro día y en ese caso repetir la inoculación, utilizar agua dulce y azucarada o leche descremada, etc.

La *siembra* debe ser hecha en la época propicia, que podemos considerarla a partir del 15 de marzo, pero siempre teniendo en cuenta un factor muy importante, la humedad del suelo; esto hace que la semilla empiece a germinar rápidamente y que el inoculante no se pierda.

*Como se ve, son muchos los facto*res que influyen para lograr una pastura cultivada; además tenemos otros elementos que podríamos llamar imponderables, dentro de los cuales incluyo la suerte y el tiempo, porque en igualdad de condiciones, muchas veces andan muy bien y otras veces no *tanto.*

2) SISTEMAS EN EL CUAL SE EMPLEA LA RASTRA EXCENTRICA

Este se adapta en primer lugar, para aquellos campos que por su topografía *presentan el peligro de la erosión*. Depende del número de pasadas que se den con la disquera para que la destrucción de las especies naturales, sea más o menos efectiva.

En este caso, también el objeto principal es incorporar leguminosas, puesto que las especies naturales se regenerarán con más o menos rapidez.

No está demás agregar a la mezcla a sembrar, algunas gramíneas como *festuca, phalaris o rye grass,* que siempre enriquecerán las pasturas.

Debemos considerar también, en este caso, todos los factores antes citados para la implantación de pasturas en tierras aradas. El equipo necesario para este sistema es más económico *y más sencilla la preparación* del suelo, por lo que es un método más indicado para mejorar un campo a bajo costo.

3) LA SEMBRADORA A ZAPATAS

Esta máquina se utiliza en suelos que no pueden ser arados o preparados por los otros sistemas, ya sea por el grave peligro de erosión, por ser bajos, demasiado húmedos o por *la presencia de afloramientos rocosos.*

Esta operación se realiza esencialmente a fines del otoño, para evitar la competencia a las plantitas de las pasturas naturales, que ya en esta época comienzan a detener su crecimiento.

Según los suelos, se debe emplear trébol *subterráneo, lotus, Medicago* tribuloides, Medicago confinis, trébol rojo y trébol frutilla.

Como fertilizante, ya que la semilla inoculada queda en íntimo contacto con el abono, se debe de usar uno que sea completamente neutro en *cuanto a acidez se refiere.*

4) FERTILIZACION EN COBERTURA

Esta técnica es muy difundida; consiste en la distribución de fertilizantes sobre el tapiz existente.

Antes de aconsejar este sistema, se debe observar la presencia o ausencia de tréboles. En caso de no existir, el agregado de fósforo puede ser inútil. También dentro de nuestros tréboles corrientes, tenemos fundamentalmente dos, el polimorfum (Trifolium polymorphum) o clavel del campo y Medicago hispida, var. denticulata *o trébol de carretilla.*

Este último marca una seguridad mayor de éxito, en el sentido de un aumento más rápido de la fertilidad y por ende, el incremento de la capacidad de pastoreo.

Si agregamos a todos estos sistemas el aumento en el número de potreros, la plantación de árboles de *abrigo y un manejo prudente de los* mismos, en lo posible yendo paulatinamente a la rotación en el pastoreo, veremos que en determinado momento (primavera) se podrá dejar sin pastorear uno o más de ellos, los cuales con una técnica más avanzada a la que debemos llegar, se utilizarán para heno, o silos de reserva forrajera.



Si no es útil no es Ovejero Alemán

SI NO ES UTIL NO ES OVEJERO ALEMAN" fue el lema con el que se empezó varios años antes de 1899, en Alemania, la crianza del ovejero *alemán por un señor llamado* Max Stephanitz. Era el comienzo de una raza de perros que alcanzaría con los años un prestigio internacional, la que fue mejorando bajo la dirección de dicho señor que, conjuntamente con otras personas que se unieron a él en el año 1899 formaron un club, el que en la actualidad cuenta con más de 50.000 socios teniendo inscriptos *en sus registros más* de 1.500.000 animales de pedigrée. El mundo empezó a tener ovejeros alemanes (mal llamados entre nosotros "perros de policía") y fueron formándose en todas partes filiales del "Deutsche Schaferhund Verein. Poco a poco aparecieron *las cualidades excepcionales* de estos canes: eran valientes, fieles, inteligentes, de gran resistencia y resultaban útiles al hombre por ser excelentes trabajadores en el campo, especialmente con las ovejas, por las cuales sienten un instinto natural para trabajar con ellas. Estos perros actúan *en grandes cantidades en Alemania,* Francia, Bélgica con innumerables majadas y se llegan a realizar verdaderos concursos para premiar al perro que trabaje mejor con las ovejas. También demostraron por su bravura y coraje ser aptos para la guerra, como así mismo se les puede ver en muchos países del mundo guiando como lazarillos a ciegos. Han sido y serán *grandes colaboradores de todas las* policías del Universo (de ahí su nombre por el cual son más conocidos). *Por desgracia aquí en Sudamérica no* se les ha dado el destino para el que tienen reservado sus innatas y maravillosas cualidades, que es el de trabajar con ovejas, donde realizan notables trabajos, supliendo cada animal la labor de varios hombres.

Desde hace varios años, con gran paciencia y realizando gran selección, *un uruguayo de certera visión ha tenido la idea de criar estos maravillosos aminales, con magníficas y costosas líneas de sangre procedentes de Alemania, para formar un criadero, el más grande de Sudamérica y quizás del mundo, pues cuenta con 170 perras de pedigrée de cría y 20 padrillos de los que logra una producción de *500 cachorros por año, muchos de los* cuales han sido premiados en Exposiciones Internacionales de Montevideo, B. Aires y Santiago de Chile, obteniendo además de esas satisfaciones la de ver trabajar sus productos con magníficos resultados en campos del Uruguay y algunos fuera de fronteras. Este criador hace convivir sus cachorros con ovejas y animales domésticos desde los 45 días, a los efectos de que al llegar cualquiera de ellos a su destino en cualquier punto de la República o de Sudámerica, sepan desempeñarse tan correctamente como sus hermanos de raza que trabajan desde hace cientos de años en las praderas de Europa. La demanda de estos cachorros es muy grande pues además de trabajar con toda clase de ganado, reúnen condiciones de guardián excepcionales, llegando con el tiempo a ser considerados un miembro más de la familia. Es con verdadera satisfacción que vemos una obra semejante que redundará en beneficio de nuestra gente de campo, la que tendrá a medida que vaya notando las cualidades de estos perros, la seguridad absoluta de poseer un trabajador *infatigable a cualquier hora* del día o de la noche y con cualquier tiempo y la de tener un guardián permanente de sus intereses. Existe la opinión generalizada en la campaña, de que estos perros son matadores de ovejas; pero no es así, pues el verdadero ovejero alemán de pedigrée lleva en su sangre purísima la costumbre de cuidar de *las* ovejas, la que ha sido heredada de sus ascendientes y jamás matará. Es peligroso el animal mestizo o cruzado, no el pura sangre. Un verdadero ovejero jamás desmentirá su magnífico linaje y su noble destino se traducirá en dos palabras: "trabajo y guardia" para su dueño. Repetimos "SI NO ES UTIL, NO ES OVEJERO ALEMAN".



"JORKO DE LOS YUYOS" arreando ovejas en el campo de entrenamiento y convivencia con lanares del Criadero "Los Yuyos" el que está a cargo del instructor Sr. Juan C. Doublet.

TAJAMARES

por el Ing. MARTI NALLENDE

EN este artículo, queremos exponer brevemente la experiencia recogida en la construcción de más de 250 tajamares, destinados a proveer agua para el ganado en establecimientos rurales de la zona Norte de nuestro país, a partir del año 1952.

Las grandes variaciones de nuestro régimen de lluvias, imponen la necesidad de construir esta clase de obras con el propósito de acumular parte de los excedentes de agua de las épocas lluviosas, para dar de beber al ganado durante las sequías que anualmente se producen en el Uruguay, con mayor o menor intensidad.

Un tajamar consiste simplemente en un muro de tierra apisonada, construído en un lugar adecuado, de manera que pueda detener las aguas de una determinada cuenca, provisto de una serie de obras accesorias, que más adelante describiremos, destinadas a dar un uso correcto a las aguas así detenidas.

Demás está indicar las múltiples ventajas que para la economía general del país representa la creación de una reserva de agua suficiente como para paliar los terribles efectos que una sequía como la del año 1942 ocasionara y de los cuales no estamos todavía repuestos a pesar de haber transcurrido 14 años.

CALCULO DE LA CAPACIDAD DE UN TAJAMAR

El primer dato que necesitamos para el proyecto de un tajamar, es el volumen de agua que se necesita en el potrero donde se va a construir la obra. Para obtenerlo, debemos tener en cuenta dos elementos fundamentales: la dotación del potrero por un lado y las pérdidas por evaporación en el espejo de agua y por filtración en el fondo del vaso de la aguada. A los efectos de ilustrar mejor a los lectores vamos a desarrollar el cálculo con un ejemplo concreto, representado por un potrero de 400 hectáreas y con una dotación de 200 vacunos y 400 lanares. Este ejemplo lo hemos elegido por ser de valores muy corrientes en los establecimientos rurales de la zona Norte. Supongamos, además, una sequía con una duración máxima de 5 meses, de mediados de noviembre a mediados de abril.

En verano un vacuno toma un promedio de 50 litros de agua por día y un lanar aproximadamente unos 5 litros. Con estos valores, se calcula que por día la dotación completa del potrero toma 12.000 litros de agua, 12 metros cúbicos, que al cabo de 5 meses —150 días— representan 1.800 metros cúbicos de agua. Este valor, para más seguridad, lo incrementamos en un 10 % y obtenemos una cifra redonda de 2.000 metros cúbicos, a la cual llamaremos capacidad útil necesaria del tajamar, ya que es el volumen que debemos contar para poder dar de beber durante los 150 días a toda la dotación del

potrero independientemente de las pérdidas por evaporación y filtración que analizaremos a continuación.

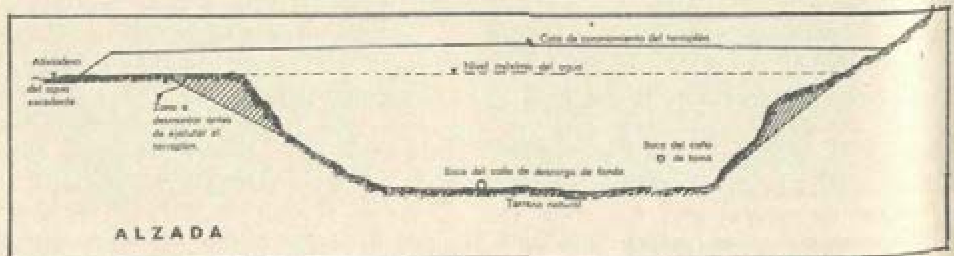
Las pérdidas por evaporación se pueden estimar "a grosso modo" en unos 6 milímetros por día en toda la extensión del espejo de agua. Al cabo de los 150 días las pérdidas por evaporación alcanzarán pues a 900 milímetros de altura de agua —90 centímetros— lo cual es verdaderamente importante y explica el fracaso de muchos estanques que, aunque de gran volumen de agua, no tienen la profundidad suficiente para resistir este tipo de pérdidas que es inevitable.

Las pérdidas por filtración son de escasa monta en los tajamares comunes y aunque les asignaremos una altura de 10 centímetros, se pueden despreciar, pues a medida que pasan los años el fondo del estanque se va haciendo impermeable por saturación y colmatación. En algunos tipos de terrenos, donde hay bancos de arena gruesa, canto rodado o capas de tosca muy porosa, la filtración puede alcanzar valores altos. Lo más práctico es desechar estos tipos de terrenos para la ubicación de tajamares.

Podemos, pues, concretar las pérdidas de un tajamar por filtración y evaporación en 100 centímetros al cabo de 5 meses sin lluvia. Por lo tanto, nuestro estanque debe tener una capacidad mínima de 2.000 metros cúbicos por debajo de la profundidad de un metro, ya que lo que está por encima de esa cota está destinado a compensar las pérdidas indicadas.

UBICACION DEL TAJAMAR

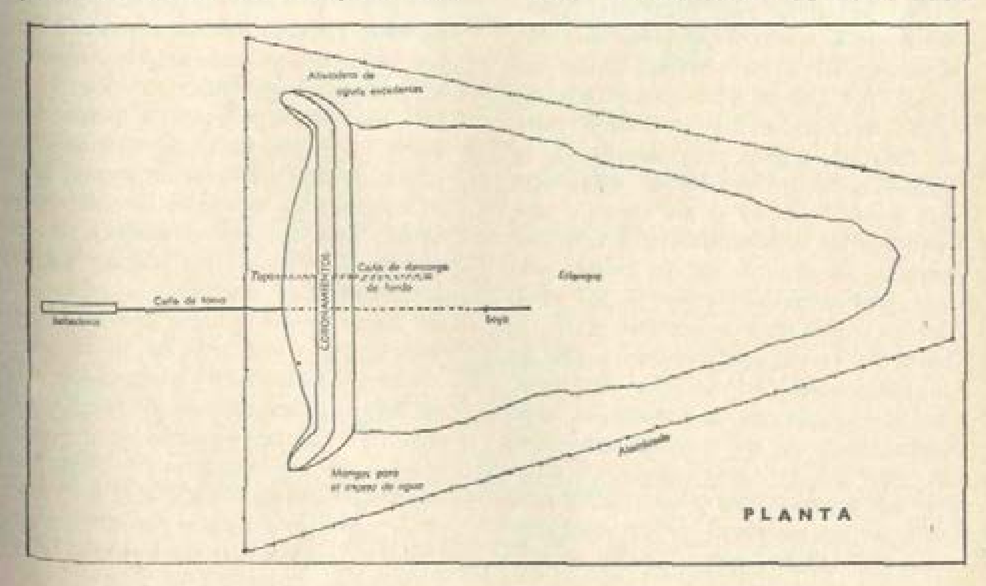
Debemos considerar los siguientes aspectos: a) debe permitir un aprovechamiento racional del potrero. Como en verano el animal prefiere pasar hambre y no sed, la aguada debe ubicarse de modo que sea accesible desde todos los rincones del potrero o, dicho de otro modo, debe ubicarse aproximadamente en el centro de la fracción. b) El lugar en que se construya debe ser apropiado en cuanto a la economía de la obra. Una zanja profunda o donde se aproximan dos cuchillas, son lugares indicados pues requieren poco movimiento de tierra con relación al volumen del agua que permiten embalsar. c) La cuenca de captación de aguas debe estar en relación con el volumen de agua que se quiere retener. Por lo general cuencas de 4 a 12 hectáreas son las indicadas para el caso que hemos propuesto y se puede estimar que 1,5 hectáreas por cada 1.000 metros cúbicos de capacidad útil son más que suficientes, pues cada hectárea recibe anualmente entre 6.000 y 12.000 metros cúbicos de agua de lluvia de los cuales se pueden captar entre un 15 y un 30 %, porcentaje que varía mucho con la pendiente del terreno, la constitución del suelo, las pasturas, la intensidad y frecuencia de las lluvias, etc. d) El lugar indicado para la construcción debe permitir la libre salida de los exce-



sos de agua en épocas de lluvias intensas. Este aliviadero natural se calcula considerando que el nivel del agúa en el tajamar en el momento de la creciente máxima, no puede ser más de 0,50 m. superior al nivel del agua cuando el tajamar está lleno y en *reposo. De este modo* se puede estimar que por cada 5 hectáreas de cuenca el aliviadero debe tener una longitud de 0,60 m. con un mínimo de un metro y con un fondo perfectamente horizontal. Debe cuidarse que las aguas en exceso no vuelvan a la zanja hasta alejarse por lo menos unos 50 metros aguas abajo del atajo, a fin de evitar que por erosión regresiva, se genere una nueva zanja que *inutilice el tajamar.*

DIMENSIONADO DEL TERRAPLEN

Si hemos fijado la capacidad útil del tajamar en 2.000 metros cúbicos y en el lugar elegido para la construcción, por medio de una nivelación rápida sabemos que con una altura de agua de 1,50 mts. obtenemos ese volumen útil, con estos datos podemos dimensionar rápidamente el perfil transversal del terraplén. Para ello primeramente calculamos la altura a darle en la parte central del mismo que es la más alta. Al valor indicado de 1,50 mts. *agregamos* lo necesario para compensar las pérdidas por evaporación y filtración que habíamos estimado en un metro y obtenemos una altura de *2,50* mts. que es la profundidad de agua mínima. El terraplén, en su parte central, debe tener una franquía de 1 a 1,50 mts., a fin de que pueda soportar los efectos de la onda de crecida y el posible asentamiento del terraplén que siempre *se produce aunque* la tierra esté perfectamente apisonada. Esta franquía se cuenta a partir del nivel máximo del agua cuando el tajamar está en reposo. *La altura* del terraplén será pues de 3,50 a 4 mts. en la parte más alta. En los extremos se le dará una altura de un metro sobre el terreno elegido para el aliviadero. El ancho del coronamiento será uniforme en toda la extensión del dique y lo *aconsejable es* de 2,50 a 4 mts. según la potencia de la zanja. Si se desea pasar con vehículos por encima, conviene darle *5* mts. de ancho como mínimo para evitar deslizamientos de tierra hacia



los costados. El talud de aguas arriba *debe hacerse de 3 mts. de base por* uno de altura y el de aguas abajo de un metro de base por uno de altura, con cuyos valores —suponiendo un coronamiento de 4 mts. de ancho y una altura de 3,50 mts.— el pie o ancho de la base del terraplén correspondiente a la mayor altura *será de 18 metros.*

CONSTRUCCION DEL TERRAPLEN

Fijadas las dimensiones como se *deja establecido más arriba, se procede* a la construcción del terraplén. Se comienza por la limpieza del terreno donde se va a asentar el mismo, sacando una capa variable de 15 a 30 centímetros con el pasto y sus raíces, que al podrirse son posibles causas de filtraciones anormales *y asentamientos. Si es una zanja* con barrancas muy marcadas, se desmoronan las mismas de modo que la variación de altura del futuro terraplén sea lo más uniforme posible, de forma de evitar rajaduras muy peligrosas por diferencias en el asentamiento de la tierra. El muro de tierra se va haciendo por sucesivas capas horizontales pero irregulares de más o menos 30 a 50 centímetros de espesor, las que se van apisonando de modo de quedar bien trabadas entre sí. Este trabajo es muy sencillo y se puede realizar en forma adecuada con pala de buey o mariposa o con maquinarias modernas. La tierra necesaria se sacará de la parte más baja del estanque futuro, a los efectos de aumentar la capacidad de la zona de mayor profundidad o sea de mayor capacidad útil al estanque. Los suelos con que se construyen estos terraplenes son de muy variados tipos y como ya lo hemos expresado anteriormente, son casi todos aptos para este fin, debiéndose evitar solamente *las arenas gruesas o canto rodado* cuando no se pueden mezclar con ele*mentos ligantes como son los arci*llosos o simplemente los suelos agrícolas comunes en nuestro territorio.

La construcción de una aguada como la del ejemplo, demanda 4 ó 5 días de trabajo con maquinaria moderna y de 20 a 25 días con pala de buey.

OBRAS ACCESORIAS

Los problemas fundamentales del tajamar que han sido la causa por *la cual muchos hacendados los re*chazan, son los siguientes: a) A medida que pasan los años el estanque se va reduciendo en su capacidad por la decantación de los arrastres de los campos. b) Al avanzar la época de sequía, los animales tienen dificultad de tomar el agua del ta*jamar y el frecuente pisoteo produce* zonas donde se entierran con los consiguientes inconvenientes. c) Los animales asoleados o enfermos se meten en el agua y la ensucian y contaminan, pudiendo generarse un foco infeccioso.

A fin de evitar estos inconvenientes y poder obtener una aguada en óptimas condiciones de trabajo y salubridad, deben realizarse las siguientes obras accesorias: a) Cercar el estanque de manera que quede una zona de pasto libre de animales de por lo menos 4 metros de ancho, todo alrededor del estanque incluyendo el atajo. Esto impide el acceso de los animales evitando así alguno de los inconvenientes anotados y a la vez, al crecer un abundante pasto, el mismo actúa a manera de filtro, reteniendo los elementos gruesos que trae el agua y aminorando su fuerza erosiva. b) Colocar un caño de descarga de fondo en la parte más baja del estanque y que atraviese el terraplén. Este caño que puede ser de fibrocemento, de mortero de portland o de

hierro de 100 a 150 mms. de diámetro, se destapa durante el Invierno a los efectos de vaciar totalmente el estanque y permitir que las aguas de alguna lluvia torrencial limpien el sedimento acumulado en el fondo durante el año anterior. Al final del Invierno se cierra permitiendo la acumulación de agua para el verano. c) Al cerrar el acceso de los animales al estanque, es necesario darles de beber en bebederos que se alimentan por gravedad con un caño de hierro galvanizado que atraviesa el terraplén y cuyo flujo se regula por medio de flotadores. Si no es posible, por las condiciones del terreno, alimentarlos por gravedad, hay que recurrir a pequeños molinos para elevar el agua a la zona que se crea conveniente. d) Es aconsejable, para mantener el agua en óptimas condiciones, crear un ciclo de depuración biológica, semejante al que existe en los cursos de agua y que es producido por la flora bacteriana, pequeños animales, algas, etc. —algo así como el plankton de los mares— que no sólo depura el agua sino que sirve de alimento a peces que se deseen criar con destino a la alimentación humana. *El crecimiento de estos* elementos se logra agregando una pequeña cantidad de agua de arroyo en el estanque —un barril de 200 litros es suficiente— y de ser posible, algunos peces de especies comestibles. e) Como complemento de estas obras se deben instalar a distancia razonable montes de sombra, pues los animales gustan de ella en épocas de calor, aminorando el consumo de *agua.*

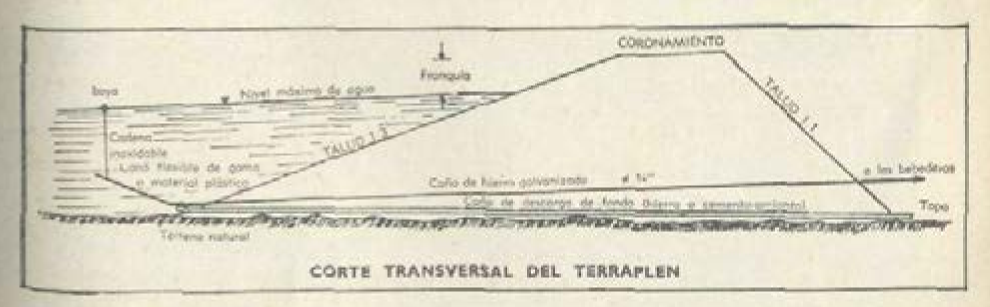
COSTO DE LAS OBRAS (1)

Es muy difícil concretar el precio de un tajamar sin tomar medidas directas del terreno en que se va a construir. De acuerdo con nuestra experiencia, la construcción de un muro de tierra para un estanque suficiente para un potrero de 400 hectáreas —como en el caso que estudiamos más arriba— puede variar entre 400 y 1.200 pesos para terrenos con ondulaciones como son la casi totalidad de los de nuestro país. Este precio sube a 1.500 y 2.000 pesos en terrenos llanos, donde la profundidad debe conseguirse en base a excavaciones; pero estos son casos excepcionales.

Las obras accesorias, suponiendo que el agua se extraiga por gravedad, se pueden presupuestar en la siguiente forma:

a) *Caño de descarga de fondo en* fibrocemento —(más barato y más fácil de colocar)— incluyendo juntas y tapa especial: $ 120.00.
b) 10 metros lineales de bebederos

(1) Los valores que se mencionan, así como las referencias sobre concesión de créditos del capítulo final, se refieren al ciclo 1956.



CORTE TRANSVERSAL DEL TERRAPLEN

de hormigón con una capacidad de 1.200 litros de agua, incluyendo flotadores de ¾", uniones, codos, etc.: $ 360.00.

c) Alambrado para aislar el estanque con madera de monte y 5 hilos con extensión de 200 mts. aproximadamente: $ 120.00.
Total de las obras accesorias: $ 600.00.

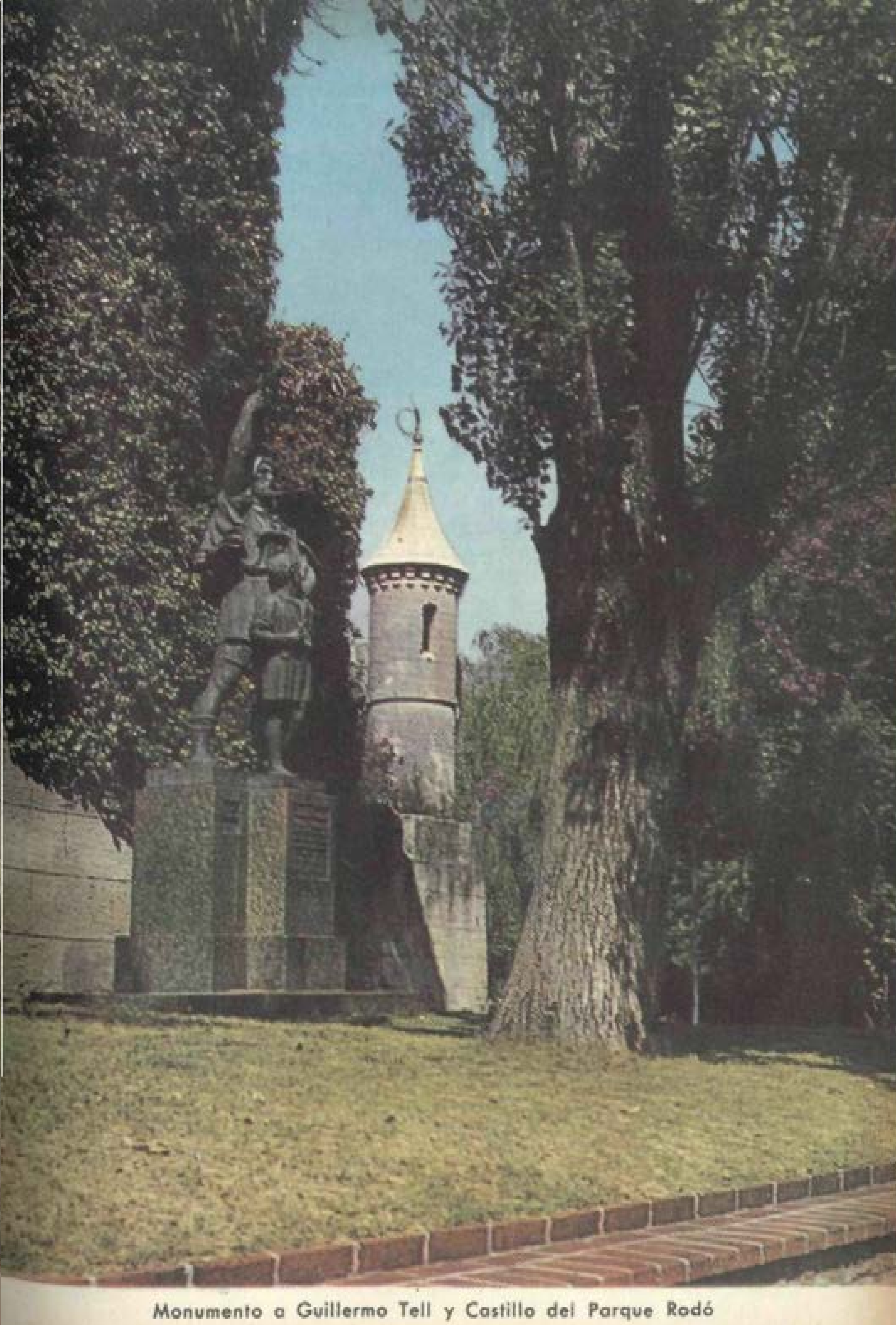
Quiere decir que el costo total de una obra de este tipo varía entre 1.000 y 1.800 pesos, teniendo asegurada el agua para el potrero de 400 hectáreas. Si comparamos el precio de esta mejora, que es indispensable, con el capital invertido en la explotación rural, tenemos la siguiente comprobación: el valor de una aguada que represente una absoluta seguridad en cuanto al abastecimiento de agua en la más aguda de las sequías, no representa más que el 1,5 % del valor del campo y los animales que en él se crían. Se llega a este valor asignando un precio de $ 200 a la hectárea de campo, $ 120 a cada vacuno y 15 pesos a cada lanar, lo que da un total, para el potrero de 400 hás., de 110.000 pesos, frente al cual el valor de la aguada promedio de $ 1.400 no llega al 1,5 %.

CONCLUSION

Resumiendo lo expuesto en los párrafos anteriores, podemos asegurar que un tajamar proyectado y construído en la forma descrita es una aguada segura por su permanencia, higiénica, económica y de duración ilimitada.

El Gobierno Nacional en vista de los ingentes quebrantos que en la economía del país producen las frecuentes sequías, ha instituído por intermedio del Banco de la República un sitema de créditos muy liberales a fin de facilitar la construcción de aguadas. Este crédito abarca el valor de las obras y se amortiza en 5 años con intereses del 4 ½ y 5 % anuales, siendo la primera amortización al final del primer año y por un monto del 10 % del préstamo.

Además se ha presentado al Parlamento por iniciativa del Ministerio de Obras Públicas un proyecto de ley por el que se crea el "Servicio de Reservas Hidráulicas", el que tiene también por objeto estimular la construcción de tajamares y pozos semisurgentes. Se preveen en él recursos por un monto de 450.000 pesos anuales provenientes de una escala de impuestos progresivos en base a la extensión de los predios rurales de más de mil hectáreas. Con esta suma el Estado tomará a su cargo el pago de las aguadas que se hagan en predios particulares en un porcentaje que varía entre el 75 % para obras cuyo costo sea inferior a 10.000 pesos y 25 % para obras cuyo costo sea superior a 50.000 pesos e inferior a 100.000.



Monumento a Guillermo Tell y Castillo del Parque Rodó

MONTEVIDEO - R. O. U.

CONSTRUCCIONES RURALES PREFABRICADAS

por el Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

LA experiencia universal enseña que el mejor camino para salvar el considerable déficit en las construcciones e instalaciones rurales, está en la prefabricación.

La prefabricación de galpones, depósitos, talleres, etc., imponen la previa instalación de plantas industriales, con la respectiva inversión de capitales. Significa además, un punto muy alto en el desarrollo industrial y la evolución de un país.

"Prefabricated Home Manufacturers Institute", de los Estados Unidos, que agrupa a la mayoría de las empresas de construcciones prefabricadas, tiene por lema "La coordinación de la mano de obra, con los materiales, con el tiempo y con el transporte, es la Prefabricación".

Se ha dicho, con sobrada razón, que las distancias multiplican las dificultades y los inconvenientes de las construcciones. Desplazar a un medio apartado un grupo de operarios capacitados, resultará siempre más antieconómico que llevar "hecho" lo que esos mismos operarios "hagan" perfectamente organizados en una buena planta industrial, dotada de los elementos más modernos. Si a ello agregamos que generalmente la construcción rural no es ejecutada con personal capacitado, sino apenas idóneo, y que un galpón hecho "in situ" por ejemplo, comúnmente no corresponde a un estudio, ni a un cálculo técnico, según lo requiere la construcción más elemental, resultan evidentes las ventajas de un sistema de prefabricación preparado y practicado de acuerdo a un plan técnico serio y preciso.

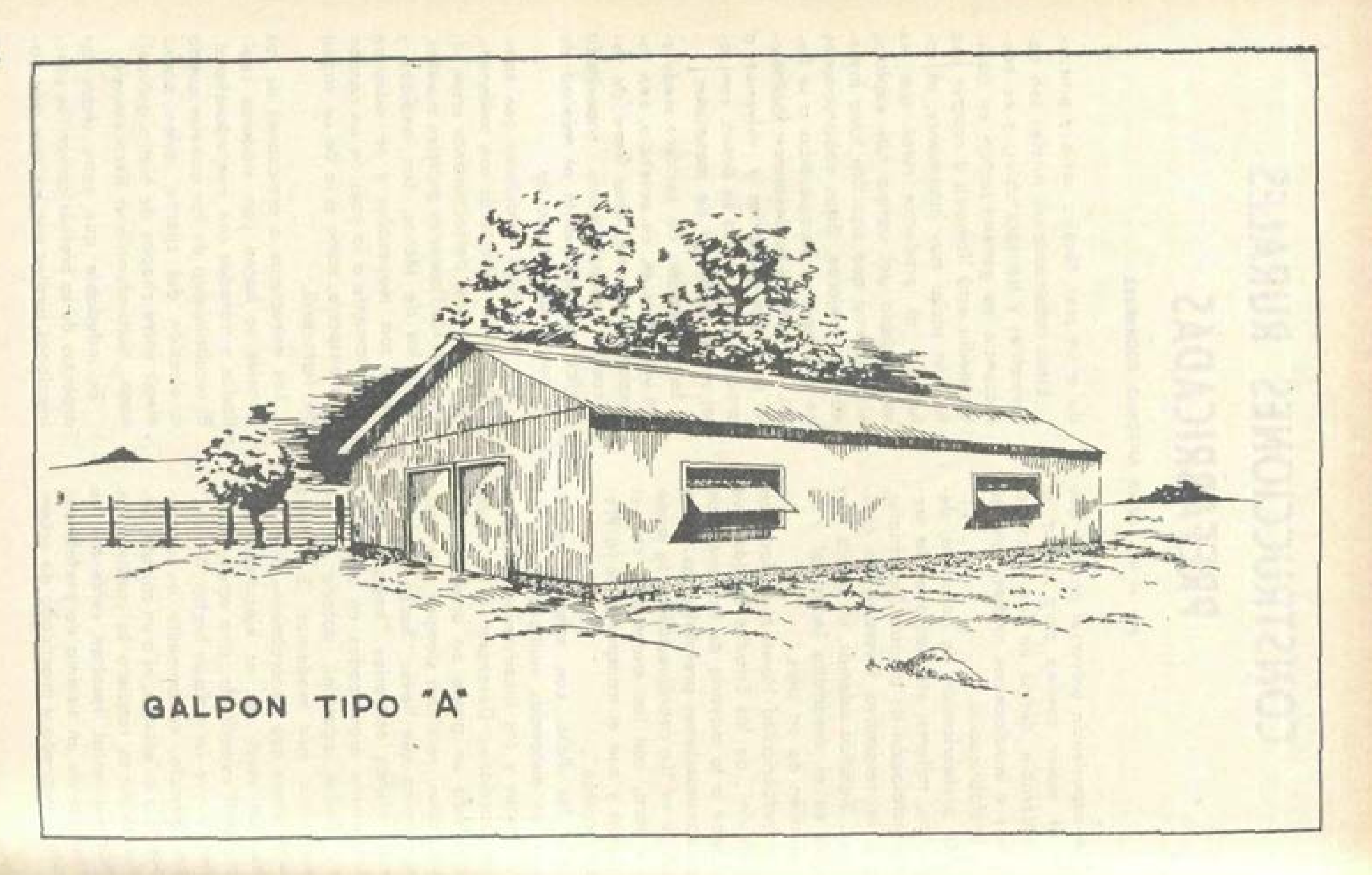
Estas construcciones rurales son desarmables y transportables, y en consecuencia su generalización en nuestro medio está llamada a cumplir una función social muy interesante, al solucionar al productor rural que es arrendatario del campo que explota, el problema que significa toda inversión en mejoras. Estas construcciones no son mejoras incorporadas a la tierra, por cuanto se desarman fácilmente para transportarlas y volverlas a armar cuantas veces se desea, con total recuperabilidad de materiales.

La fabricación de sectores modulares uniformes es, en potencia, una fabricación en serie. Una línea de fabricación esencialmente capacitada implica el abatimiento al máximo de los costos de producción.

Los elementos modulares que componen estas estructuras son uniformes, combinándose perfectamente entre sí, ya sean los llamados paneles murales, como los de techos. Sus medidas y pesos son manuables y se adaptan perfectamente a la caja de un camión de transporte, como a la de un vagón de ferrocarril.

Las estructuras o armazones de los paneles se hacen con maderas cepilladas y tratadas con pentaclorofenol. El recubrimiento de los paneles queda a elección del cliente, quien podrá elegir entre chapas de hierro galvanizado, duro-alumnio o fibrocemento.

Es indudable que entre todos los aspectos de la prefabricación las construcciones rurales son las que más po-



GALPON TIPO "A"

sibilidades ofrecen para su desarrollo y perfeccionamiento.

En nuestro país comprobamos que se ha encarado la prefabricación en serie de construcciones rurales especializadas, por el sistema de **paneles modulares indeformables** y abulonados.

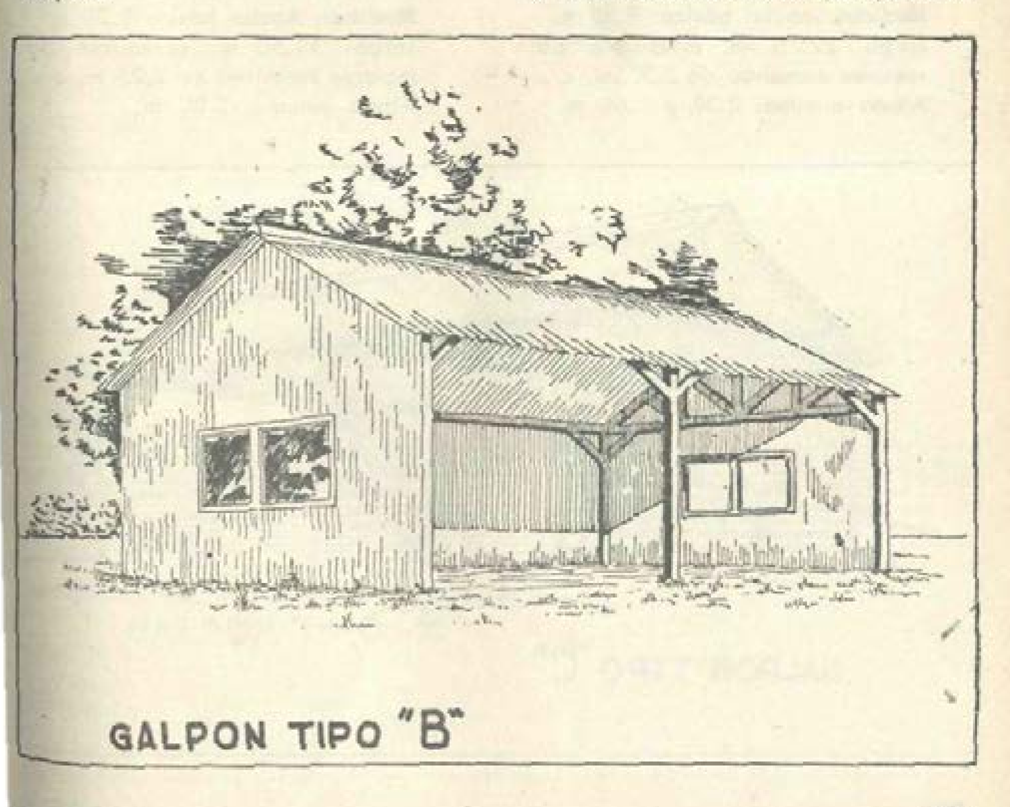
En su línea de modelos "Standard" se destacan principalmente galpones de diversos diseños destinados a los usos más generalizados de nuestro agro: para depósitos de frutos, para barracas, para guardar maquinaria agrícola, para talleres rurales, etc. También hay varios tipos de tinglados, abiertos perimetralmente o semiabiertos, combinados con bretes, etc., diseñados para diversas tareas rurales.

Modelos mixtos de galpón y tinglado, indicados para tambos y lecherías; para esquila y depósitos de lanas, etc.

Todos estos tipos y modelos, por su sistema modular, suelen constar de distintas medidas de plantas y alturas, ofreciendo la ventaja de que por las mismas razones del sistema, después de montados pueden ser fácilmente ampliados o reducidos, según lo requieran las necesidades futuras, bastando el simple agregado o supresión del número de elementos o paneles modulares.

Del mismo modo, permiten ser desarmados para su traslado a otro lugar, con recuperación del 100 % de los materiales.

Es interesante destacar que estos modelos son totalmente prefabricados y salen de los talleres terminados, llegando al sitio de emplazamiento en forma de paneles modulares para formar paredes y techo. En el lugar de erección la tarea de montaje queda simplificada y reducida al mínimo, y es perfectamente hecha por personal


GALPON TIPO "B"

de campo, no especializado, siguiendo determinadas instrucciones.

Un galpón de 200 a 300 m. de superficie cubierta se arma con cuatro peones en tres o cuatro jornadas de trabajo, sin necesidad de poner un clavo, pues la tarea queda limitada a *ajustar tuercas y bulones. Las construcciones* rurales prefabricadas son ejecutadas por entidades comerciales especializadas en esas tareas, encontrándose algunas firmas en las capitales departamentales.

De lo expuesto se infiere que en la técnica de la prefabricación se halla una firme palanca que permitirá la evolución inmediata de las construcciones e instalaciones rurales del país, *aspecto fundamental en el aumento* de la producción e incentivación rural.

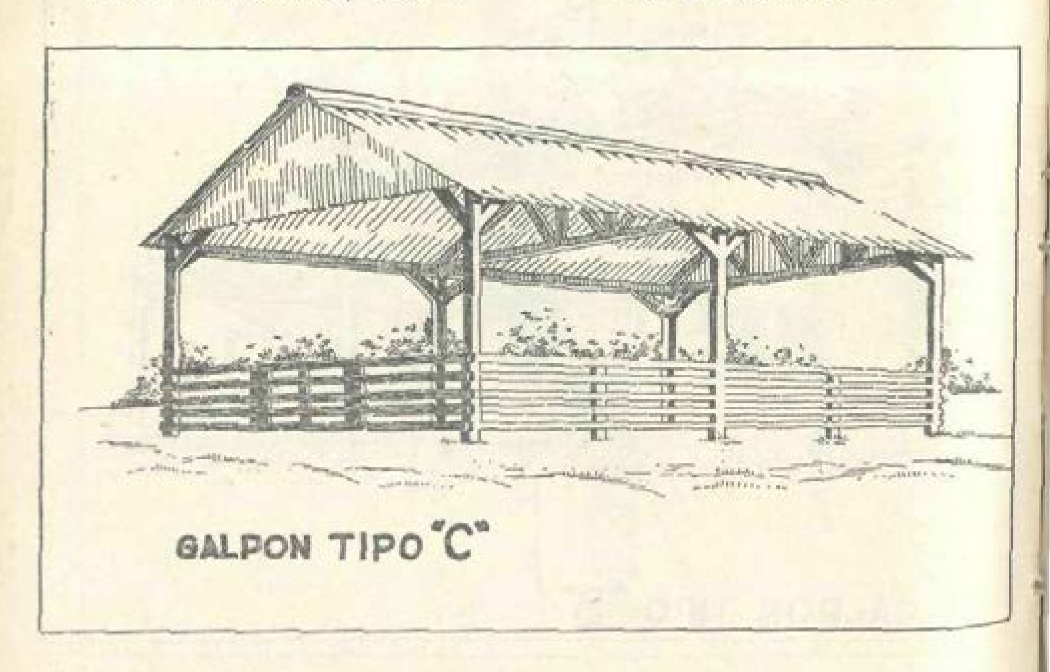
A) Modelo especialmente diseñado *para* depósito, acopio de frutos, barracas, talleres rurales, etc.
Medidas: ancho básico: 9.30 m.
Largo: 22.75 m. extensible por sectores sucesivos de 2.25 m. c/u.
Altura mínima: 3.00 y 3.60 m.

B) Modelo especial para máquinas, equipos agrícolas, talleres, etc.
Medidas: ancho básico 9.30 m.
Largo: 11.50 m. extensible por sectores de 2.25 m. c/u.
Altura mínima: 3.00 m.

C) Galpón tinglado semi-descubierto, con brete o medio muro de chapa. Para esquila, curación de lanares, etc.
Medidas: ancho básico 9.30 m.
Largo: 11.50 m. extensible por sectores de 2.25 m. c/u.
Altura mínima: 3.00 m.

D) Modelo mixto de galpón y tin*glado, para esquila y depósito* de lana, tambos y lecherías, etc.
Medidas: Ancho básico 9.30 m.
Largo: 22.75 m. extensible por sectores sucesivos de 2.25 m. c/u.
Altura mínima: 3.00 m. y 3.60 m.

E) Tinglado abierto perimetralmente, para diversos usos rurales.
Medidas: Ancho básico 9.30 m.
Largo: 11.50 m. extensible por sectores sucesivos de 2.25 m. c/u.
Altura mínima: 3.00 m.



GALPON TIPO "C"

GALPON TIPO "D"

GALPON TIPO "E"



PLAGA DE LOS FRUTALES

La publicación de este Calendario Frutícola responde más que al propósito de proporcionar recomendaciones concretas, procurar dar una idea acerca de las distintas enfermedades de los frutales y de sus tratamientos. En último término, es recomendable que el productor —ante problemas de sanidad— recurra al asesoramiento de un técnico, porque no siempre es fácil, para quien no tenga una firme experiencia, identificar a una determinada enfermedad y escoger el tratamiento más adecuado.

Por otra parte, los avances tecnológicos determinan la aparición constante de nuevos tratamientos y de nuevos productos para la lucha contra las enfermedades. De todas maneras, esperamos que este Calendario Frutícola sea de utilidad para nuestros lectores.

INDICACIONES GENERALES PARA UN MEJOR USO DEL PRESENTE CUADRO

Este cuadro es una guía de carácter general. Por tanto es posible que para alguna variedad de frutales no sea completa.

Se ha indicado el nombre "base" o nombre "patente" de laboratorio de cada producto. Los mismos se encuentran formulados en plaza bajo distintos nombres comerciales, de acuerdo a la firma que los fabrique.

Precauciones muy importantes

No curar con rocío, cualquiera sea el producto.

En caso de lluvia, repetirlo.

No pulverice en horas de la siesta; la concentración rápida del remedio por evaporación del agua de disolución, puede producir quemadura de las hojas.

No pulverice en plena floración; el remedio puede perjudicar las flores, y matar las abejas necesarias para la polinización.

Las enfermedades producidas por hongos deben ser tratadas antes de que sea atacada la planta; todos los tratamientos fungicidas son preventivos.

Aceites

No aplicar aceites cuando la temperatura sea mayor de 28 grados y la humedad pase del 83 %.

Cuando se apliquen aceites a base de fenoles y polisulfuros secos o mezcla sulfocálcica, protegerse la piel.

Cuando se ha usado un aceite, no se puede emplear azufre o polisulfuros; esperar por lo menos 20 días, entre un tratamiento y otro.

Tampoco emplear aceite si previamente se ha aplicado algún azufre o polisulfuro.

Fosforados

Se recomienda seguir estrictamente las precauciones que indican las etiquetas que acompañan al producto. Hay algunos muy peligrosos.

Azufres

No aplicar azufres en polvo o mojables y polisulfuros con temperaturas superiores a 28 grados; pueden causar quemaduras.

Probar antes de efectuar una aplicación en gran escala.

Mezcla sulfocálcica

Solamente se usarán equipos de hierro galvanizado, bronce o madera. Los de cobre son atacados por los polisulfuros.

Una vez terminado el trabajo lavar muy bien el equipo. Nunca deben mezclarse los polisulfuros cálcicos o báricos con soluciones de jabón, pues precipitan y descomponen los insecticidas.

Tampoco con aceites minerales emulsionados con jabón por la misma razón, ni con arseniato ácido de plomo, pues se libera el arsénico perjudicial para la vegetación.

Cúpricos y Oxicloruros

Entre estos productos es muy variada la concentración; las dosis por tanto pueden variar. Para utilizarlos a las dosis indicadas, fijarse detenidamente en las etiquetas adjuntas al producto.

CITRUS

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 1. — Acaro de la lepra explosiva. *Tenuipalpus pseudocuniatus.*	Agente vector es un ácaro de color rojo. Las ramas toman un color rojizo, las hojas un aspecto aceitoso y manchas de color castaño. Los frutos presentan manchas y depresiones.
Nº 2. — Acaro del Tostado. *Rasseting phyllocoptruta oleivorus.*	Acaro pequeño visible al microscopio, color amarillo claro. Produce el "tostado" en las naranjas y el "plateado" en los limones. Ataques intensos producen defoliación de la planta.
Nº 3. — Plateado del limón. *Phyllocoptruta oleivorus.*	Acaro pequeño, ver Nº 2.
Nº 4. — Melanosis. *Diaporthe citri.*	Hongo: ataca ramas, hojas y frutos. Se forman pequeñas pústulas de color castaño, claro oscuro. Pueden llegar a cubrir gran parte de la superficie del fruto. En el fruto ataca las capas superficiales de la cáscara.
Nº 5. — Chinches.	Insectos de color verde de un ctm. aprox. succionan los jugos, pueden llegar a secar la planta.
Nº 6. — Antracnosis de los Citrus. *Colletotrichum gloeosporioides*	Hongo: ataca hojas, ramitas y frutos. Las ramas toman un color grisáceo, en los frutos son pardo rojizos, o pardas, el fruto sufre depresión en el lugar afectado. Ataca plantas debilitadas o sufridas por otra causa.
Nº 7. — Podredumbre de los Frutos Cítricos. *Alternaria citri.*	Las frutas atacadas tienen al principio un aspecto húmedo, la cual se hunde a la presión del dedo. Se ablandan y toman un color pardo verdoso.
Nº 8. — Moho verde o azul de los Citrus. *Penicillium digitatum.*	Hongo: ataca los frutos cuando sufren golpes con el transporte o están muy maduros. Al principio el fruto está blando y húmedo, luego se vuelve acuoso, y al fin se cubre de un moho verde-azulado.
Nº 9. — Sarna. *Elsinoe australis.*	Hongo: en especial ataca los frutos; al principio son pequeñas manchitas amarillentas, luego son pardas, éstas se transforman en rugosidades típicas de la sarna, deformando el fruto.
Nº 10. — Cochinilla "H" o negra del Olivo. *Saissetia oleae.*	Cochinilla hembra con escudo protector, de color castaño oscuro, con crestas que toman la forma de "H". Debajo del escudo está el insecto succionador.

CITRUS

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Naranjo, Pomelo, limón.	De octubre a noviembre. De febero a marzo. AZUFRE MOJABLE de 3/4 a 1 %. AZUFRES EXTRAFINOS, ventilados 25 k./há. ZINEB, 200 grs. en 100 lts. de agua. ZIRAM, 200 grs. en 100 lts. de agua. OVOTRAN, 100 grs. en 100 lts. de agua. FOSFORADOS SISTEMICOS.
Naranjo, pomelo, limones.	De octubre a noviembre - de febrero a marzo. AZUFRE MOJABLE de 3/4 a 1 %. AZUFRES EXTRAFINOS ventilados 25 k./Há. ZINEB, 200 grs. por c/100 Lts. de agua. ZIRAM 200 grs. por c/100 Lts. de agua. OVOTRAN 100 grs. c/100 Lts. de agua.
Limón.	Igual que para el Nº 2.
Naranjo, mandarino, limón, pomelo.	Igual que para el Nº 2. Tratamiento en primavera a fines de verano u otoño. Repetir cuando los frutos tienen el tamaño de una nuez. CALDO BORDELES, al 1 %. OXIDO CUPROSO, OXICLORURO de COBRE y SULFATO DE COBRE TRIBASICO, 450/500 Grs. por 100 Lts. de agua. ZINEB, ZIRAM, TRICARBAMIX.
Citrus.	Aparece en primavera y principios del verano. Iniciar los tratamientos cuando se note su presencia. LINDANE al 25 %, 100 Grs. en 100 Lts. de agua. METOXICLOR 50 %, 240 Grs. en 100 Lts. de agua. D. D. T. 50 %, 250 Grs. c/100 Lts. de agua.
Limón, mandarino, pomelo, naranjo, kunkuat.	Cuando la planta presenta síntomas, lo principal es eliminar la causa del debilitamiento. TRATAMIENTOS CUPRICOS. Igual que para el Nº 4.
Naranjo, mandarino, limones y pomelos.	Después de la cosecha, antes de acondicionarla en cajones. Cosechar sin lastimar, sólo en días secos, no en días hùmedos. BAÑOS DE ORTOFENILFENATO de SODIO al 1 % durante un minuto, luego secar. Nota: (producto difícil de adquirir en plaza).
Naranjo, limón, mandarino, pomelo.	Igual recomendación que para el Nº 7. Inmersión de los frutos en tanques para lavado de frutas; éstos se encuentran en las plantas de embalaje, y están colocados entre el coloreado y el encerado. La solución protectora se compone de ORTOFENILFENATO DE SODIO 2 %, HEXAMETILNENTETRAMINA 1 %, SODA CAUSTICA 0.4 %. Inmersión 2' entre 27-32 grados, lavando luego.
Naranjo, pomelo, mandarino.	Igual que para el Nº 4. La Melanosis ataca un poco más tarde. Igual que para el Nº 4 CAPTAN 300 grs. cada 100 Lts. de agua.
Olivo, Higuera y citrus. Otras especies.	Tratamientos de primavera y verano, octubre a diciembre y febrero a marzo. ACEITES EMULSIONABLES de 0.75 a 1.5 % o bien mezclas de aceites emul. al 0.15 % adicionados de fosforados en la siguiente proporción: MALATHION 50 % 150/200 cc. PARATHION 50 % 60/80 cc.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 11. — **Cochinilla negra circular.** *Chrysomphalus ficus.*	Cochinilla de escudo circular, violáceo oscuro. El macho del mismo color y escudo alargado. Ataca hojas y frutos, nunca las ramas.
Nº 12. — **Cochinilla Algodonosa.** *Icerya purchasi.*	Cochinilla: la hembra de forma ovoide, es rugosa y blanca amarillenta por la parte posterior segrega una sustancia algodonosa blanca, donde están los huevos. El macho es caoba anaranjado. Ataca hojas, ramas y hasta el tronco.
Nº 13. — **Cochinilla Roja Australiana.** *Aonidiella deltae.*	Cochinilla de escudo casi circular, de color rojizo, muy peligrosa por su gran facilidad de reproducción. Se diferencia de la blanca común, porque al levantar el escudo con una alfiler, se levanta la hembra junto con el mismo.
Nº 14. — **Cochinilla del Delta.** *Lecanium deltae.*	Cochinilla de escudo casi circular, de color rojo-caoba. Se adhiere en el envés de la hoja acartuchándola, lo que dificulta los tratamientos. No daña los frutos.
Nº 15. — **Cochinilla Roja Común.** *Chrysomphalus dictyospermi.*	Cochinilla con escudo circular achatado, de color rojo. Ataca con preferencia hojas, flores y frutos. Prefiere zonas cálidas y secas. Se diferencia de la roja australiana porque al levantar el escudo el insecto queda adherido a la hoja.
Nº 16. — **Cochinilla Blanca.** *Unaspis citri.*	Cochinilla de escudo oblongo, la hembra es oscura con bordes grises y el macho es blanco. Ataca ramas, troncos y yemas, a veces frutos y hojas. Extrae jugos e inyecta sustancias tóxicas.
Nº 17. — **Cochinilla Coma o Serpeta.** *Mytilococus bocleti.*	Cochinilla con escudo en forma de coma o serpeta, de color pardo violáceo oscuro. El escudo del macho es más pequeño. Ataca de preferencia las hojas y los frutos, en ataques intensos producen clorosis, al no permitir la entrada del sol.
Nº 18. — **Cochinilla negra sobre naranjo.** *Saissetia oleae.*	Igual descripción que para cochinilla "H". Igual que para el Nº 10.
Nº 19. — **Perro de los naranjos.** *Papillo thoas.*	Mariposa de color negro y amarillo de 10 a 12 ctms. de tamaño. Pone huevos en el dorso de la hoja; de ahí nacen larvas que alcanzan de 4 a 5 cent. muy voraces.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Naranjos, Pomelo, mandarino, limón.	En primavera antes o después de la floración, según el grado de infestación. ACEITES EMULSIONABLES 0.75 a 1.5 % o mezclas de aceites emulsionables 5 % adicionados con fosforados de acuerdo a esta proporción: MALATHION, 50 % 150 cc. PARATHION, 50 %, 60 cc.
Citrus en general. Morera.	Igual que para el N° 11. Igual que para Div. N° 11. PARATHION 500 a 750 cc. en 100 Lts. de agua.
Citrus en general.	Igual que para el N° 12. Igual que para el N° 12 pero reforzar las dosis de aceites y fosforados en un 50 % más como mínimo.
Mandarino, naranjo, pomelo, otros citrus.	Los tratamientos se harán principalmente en invierno, es una cochinilla de larvación invernal. POLISULFURO DE CALCIO 32 grados Baume en proporción de 5/8 %. Iguales tratamientos que los anteriores.
Citrus en general.	Tratamientos de primavera y verano, periodos de larvación donde es muy susceptible a los insecticidas. ACEITES EMULSIONABLES SOLOS entre 0.75 y 0.15 % o bien mezclas de aceites emul. al 0.5 agregándole fosforados en la siguiente proporción: MALATHION, 50 %, 150 cc. PARATHION, 50 %, 60 cc.
Citrus en general.	Tratamientos de primavera y verano, aprovechando la época de la larvación, es muy susceptible a los plaguicidas. ACEITES EMULSIONABLES de 0.75 a 0.15 %, o también aceites emul. al 0.5 % agregando fosforados, en la siguiente proporción: MALATHION, 50 %, 150 cc. PARATHION, 50 %, 60 cc.
Citrus en general.	Igual que para el N° 16.
Naranjo y mandarino.	Igual que para Cochinilla "H". Igual que para el N° 10.
Naranjo, mandarino y otros citrus en general.	Primavera y verano. ARSENIATO DE PLOMO, 450 grs. en 100 Lts. de agua, D.D.T. 300 grs. por 100 Lts. de agua. LINDANE 25 %, 100 grs. en 100 Lts. de agua. Fosforados a la dosis del Pulgón de los Citrus.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 20. — Moscas de las frutas, *Ceratitis capitata, Anastrephaspp.*	Moscas pequeñas de colores brillantes; con ayuda de un ovopositor perforan la fruta cítrica y allí depositan sus huevos. De éstos nacen larvas que se alimentan de la pulpa descomponiéndola. La larva madura cae al suelo, donde se transforma en pupa y luego en adulto.
Nº 21. — Cochinilla blanca del naranjo. *Lecanium hesperidum.*	Cochinilla de escudo elíptico de color amarillento verdoso, con manchas pardas. El adulto *presenta crestas en su escudo; ataca ramas,* hojas, brotes y frutos.
Nº 22. — Cochinilla blanca del Olivo. *Aspidiotus hederae.*	Cochinilla: la hembra tiene un escudo de 1 a 1 1/2 mm. circular; el macho es más pequeño y oval; el primero es pardo amarillento, el segundo blanco.
Nº 23. — Pulgón de los citrus. *Toxoptera aurantii.*	Insectos chupadores de cuerpo blando. El color *va del verde al pardo o negro. Alados o no.* Atacan brotes y hojas, provocando enrulamientos.
Nº 24. — Trips. *Trips spp.*	Pequeños insectos; la hembra es de color amarillento o pardo. Las larvas son de color verde. Las plantas presentan un color blanco amarillento. Los mayores daños son en época de sequías.
Nº 25. — Vaquita de San Antonio. *Diabrotica speciosa.*	Pequeño cascarudo, de color verde con manchas amarillas. Las larvas son de color blanco y se alimentan de raíces. Los adultos comen ramas y tallos jóvenes.
Nº 26. — Tristeza de los Citrus.	Las plantas atacadas presentan un aspecto característico, las hojas son más chicas y erectas, la parte superior del árbol muestra defoliación. Los frutos son pequeños y no llegan a madurar.
Nº 27. — Arrosetamiento y/o moteado de la hoja. *Deficiencia de zinc.*	Caen y se enrulan las hojas terminales; aparecen manchas cloróticas.

VID

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 28. — Erinosis de la vid. *Eriophyes vitis.*	Acaro de cuerpo cilíndrico, visible al microscopio. Produce depresiones en el envés de la hoja, se abulta la parte superior. Dentro de las depresiones se alojan los ácaros, *los cuales* se recubren con una especie de fieltro. Se alimentan de los tejidos vegetales.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Citrus y frutales en general.	Octubre, diciembre, febrero, abril hasta mayo. a) Tratamientos en el suelo con GAMMEXANE 20 % 15 K. por Há. HEPTACLOR 5 %, 20 K. por Há. ALDRIN 40 %, 3 a 8 K. por Há. b) Pulverizaciones de follajes y frutos; el insecticida debe llevar un atractivo: melaza, azúcar negra. Insecticidas: todos los clorados y fosforados especialmente MALATHION en sus dosis respectivas.
Citrus en general y otras especies frutales.	Igual que para Cochinilla Roja. Igual que para el Nº 15.
Citrus y olivos.	Octubre, diciembre, febrero, marzo. Igual que para Cochinilla Roja. Igual que para el Nº 15.
Naranjo, mandarino, limón, pomelo, lima.	Primavera y verano. LINDANE 2,4 % de 10 a 12 K. por Há. PARATHION 50 % emul. 150 cc. en 100 Lts. de agua. SULFATO DE NICOTINA 40 % 100 cc. en 100 Lts. de agua. Todos los insecticidas FOSFORADOS especialmente SISTEMICOS.
Naranjo, pomelo, mandarino, manzano.	Comenzar las pulverizaciones cuando comienzan a hincharse las yemas; repetir cada ocho o diez días, en caso de ataque fuerte. LINDANE 25 % polvo mojable 100 Grs. en 100 Lts. de agua. D. D. T. 50 % polvo mojable 250 Grs. en 100 Lts. de agua. MALATHION 50 % emul. 150 cc. en 100 Lts. de agua. PARATHION 50 % emul. 60 cc. en 100 Lts. de agua.
Mandarino, naranjo, pomelo, quinoto, limón y otros.	Tratamientos de primavera al notar la presencia de la plaga. METOXICLOR 50 %, mojable 300 Grs. en 100 Lts. de agua. D. D. T. 50 %, polvo mojable, 250 Grs. en 100 Lts. de agua. ARSENIATO DE PLOMO, 500 Grs. en 100 Lts. de agua. MALATHION, 50 %, 250 cc. en 100 Lts. de agua. En casos de ataques muy severos aplicar al suelo: LINDANE 2,4 % 10/12 Kilos por Há. HEPTACLOR 5 %, 20 k. por Há. DIELDRIN 35 % 20 K. por Há.
Ataca naranjos, mandarinos y pomelos injertados sobre agrio o pomelo.	a) emplear pies resistentes como el trifolia y el dulce. b) combatir en primavera el agente vector que es el pulgón Paratoxoptera argentinensis. ACEITES ELMULSIONABLES al 0.5 % con adición de fosforados como MALATHION, DIAZINON, PARATHION, en las mismas dosis que para la cochinilla. Estos tratamientos son de relativa eficacia; lo mejor es la selección de los porta injertos.
Citrus en general.	Al comienzo de la primavera, al usar otros plaguicidas. SULFATO DE ZINC de reacción neutra. La aplicación del mismo debe hacerse a razón del 5 %.

VID

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Vid.	De invierno, después de la poda. De primavera, simultáneos con el control de oidium. El momento oportuno, cuando los brotes tienen de 15 a 25 cts. de largo. a) De invierno. POLISULFURO DE CALCIO 32 grados Baume 6/10 %. b) De primavera: AZUFRES MOJABLES al 2 %. AZUFRE en POLVO. 20/25 K. por Há. MALATHION 50 %, 200/250 cc. por 100 Lts. de agua.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 29. — Filoxera de la vid. *Dactylosphaera vitifoli.*	Pulgón de 1 mm. de forma de pera, amarillo claro, verdoso castaño. Produce nódulos en las raíces, alimentándose de ella. En su forma aérea produce agallas en las hojas. De ambos el peor es el de la raíz, ésta se pudre en pocos días.
Nº 30. — Peronóspora. *Plasmopara viticola.*	Hongo: se desarrolla sobre las hojas, sarmientos, flores y frutos. Al principio aparecen manchas aceitosas sobre las hojas que luego se secan. En la parte inferior aparece una inflorescencia blanca.
Nº 31. — Oidio o Quintal. *Uncinula necator.*	Hongo: ataca ramas, hojas y frutos. En la parte superior de las hojas, se forman manchas blanco-grisáceas, y luego toman color castaño. Los frutos toman manchas necróticas, se deforman y agrietan.
Nº 32. — Arrosetamiento y Moteado de la hoja. *Deficiencia de zinc.*	Igual que para el Nº 27 de Citrus.
Nº 33. — Antracnosis. *Elsimoe ampelina.*	Hongo: ataca todas las partes del vegetal, principalmente hojas nuevas. Sobre las hojas manchas pardo violáceas en la periferia y grisáceas en el centro, el tejido se desprende y quedan las hojas perforadas. Sobre las ramas depresiones oscuras. Sobre los frutos manchas redondas deprimidas de color negruzco.
Nº 34. — Podredumbre negra. *Guignardia bidwelii.*	Hongo: ataca con preferencia los frutos, puede extenderse a otra parte del vegetal. Al comienzo son manchas rojizas, luego pardas, por último negro carbonoso. Pueden observarse racimos momificados.
Nº 35. — Agrietadura de la vid. *Bacillus vitivorus. Gomosis bacilar.*	Aparecen hendiduras con bordes tupidos y festoneados. La planta se achaparra. Puede ser la antesala de la peronóspora. Puede entrar por las heridas naturales de la poda.
Nº 36. — Excoriosis. *Phoma flácida o Guignardia Baccae.*	Hongo: las yemas de los sarmientos se alteran y mueren. Ataca el pedúnculo de los racimos, apareciendo características puntuaciones. En los sarmientos produce grietas y excoriaciones, la corteza se desprende. Aparecen puntuaciones redondeadas de color marrón o negro.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Vid.	Muy difícil de controlar. Se harán tratamientos en primavera. Los ataques aéreos se pueden atenuar. Fumigantes del suelo. SULFURO DE CARBONO, D.D.T. en NEMAGON, DIBROMURO de ETILENO. Se recomienda usar variedades resistentes. Para el control aéreo pulverizar con SULFATO DE NICOTINA al 40 % a razón de 200 cc. por c/100 Lts. de agua; También fosforados.
Vid.	Los tratamientos son preventivos. La primera pulverización se hará cuando los brotes tengan de 8 a 10 ctms. sin esperar a que aparezcan las manchas aceitosas; continuar cada 8 a 10 días hasta tres semanas antes de iniciar la cosecha. El número de curaciones depende mucho de las condiciones ambientales reinantes. CALDO BORDELES AL 1 % y hasta 1 ½ %, OXIDO CUPROSO, OXICLORURO DE COBRE, SULFATO DE COBRE TRIBASICO, 400/500 Grs. por 100 Lts. de agua. ZINEB, MANEB, 300 Grs. por 100 Lts. de agua.
Vid.	Hacer en la primavera, un espolvoreo cuando los brotes tienen 8 a 10 ctms. La segunda a la floración. La tercera tres a cuatro semanas después tratando de cubrir los racimos. Repetir cuando se observa alguna mancha de oidium. AZUFRES MOJABLES al 2 %. AZUFRES EXTRAFINOS ventilados 25 K. por Há. AZUFRES SULFATADOS, 25 K. por Há. Es difícil indicar dosis exactas, pues los azufres tienen finuras diferentes.
Vid.	Igual que para el Nº 27 de Citrus.
Vid.	a) limpieza de la parte afectada durante la poda. En seguida de iniciada la brotación pulverizar. ACIDO SULFURICO o fórmula de Skaminsky en invierno. En primavera: ZIRAM, dos a tres curas con intervalos de 8 a 10 días. Luego intercalar con tratamientos para la peronóspora.
Vid.	Tratamientos similares al de la peronóspora. Muy difícil de controlar. Igual al Nº 30.
Vid.	En invierno, solución concentrada de caldo bordelés, aplicándolo con brochas o pinceles de arpillera. Desinfectar los elementos de poda, esterilizándolos durante 15 a 20 minutos. ACIDO SULFURICO al 20 %. CALDO BORDELES concentrado. Quemar la corteza dañada.
Vid.	Tratamientos antes de la brotación. ARSENITO DE SODIO al 1 % (conteniendo 250 grs. de ARSENICO ACTIVO). ACEITE DE ANTRACENO al 3 % PERMANGANATO DE POTASIO al 1/2 % en casos de ataques graves.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 37. — **Pulgón lanígero.** *Erisoma lanigerum.*	Insectos pequeños, color pardo rojizo. Segrega sustancia blanca que los caracteriza.
Nº 38. — **Antracnosis del manzano.** *Elsinoë piri.*	Hongo: aparecen manchas pequeñas de color pardo rojizo, sobre las hojas.
Nº 39. — **Sarna del peral y manzano.** *Venturia inaequalis y venturia pirina.*	Hongo: ataca frutos, hojas y ramas nuevas. Las hojas presentan en la parte superior o inferior manchas verde oscura aterciopeladas, luego de color negruzco. En las frutas manchas oscuras; después se agrietan.
Nº 40. — **Pulgón verde del duraznero.** *Myzus persicae.*	Insecto de forma ovalada y carnosa; el color de la hembra es verde amarillento. Ataca brotes tiernos florales, puede producir defoliación.
Nº 41. — **Bicho del cesto.** *Oiketicus kirbyi.*	Mariposa de color amarillo leonado y alas con manchas pardas. Las larvitas son muy voraces, se descuelgan ayudadas por un hilo, cayendo sobre las hojas. Las comen y tejen un cesto.
Nº 42. — **Piojo de San José.** *Quadraspidiotus perniciosus.*	Cochinilla, hembra de color amarillo pálido. Los adultos están protegidos por escudo de color gris de forma circular. Succionan la savia.
Nº 43. — **Gusano de la manzana.** *Carpocapsa pomonella.*	Adulto mariposa de color gris oscuro, pone huevos de color blanco. De ellos nace la oruga con cabeza oscura y cuerpo blanco cremoso. Hacen galerías dentro de los frutos. Es la plaga más importante dentro del manzanar.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Manzano, peral, membrillo, nogal, damasco, durazno, ciruelo, cerezo.	a) Invierno, después de la poda se descalza la planta y se aplica al suelo en la zona radicular, después se cubre de tierra. b) En primavera y verano, con las pulverizaciones de la parte aérea. LINDANE, 2,4 % de 10 a 12 K. por Há. PARATHION 50 % emul, 150 cc. en 100 Lts. de agua. SULFATO DE NICOTINA 40 % 100 cc. en 100 Lts. de agua. Todos los insecticidas fosforados en especial los SISTEMICOS.
Manzano, peral.	a) Después de la poda. b) cuando abre las hojas antes de la floración. c) En el período rosado antes que la flor abra. d) A la caída de las 3/4 partes de los pétalos. e) Continuar cada 15 a 20 días de acuerdo con las condiciones climáticas, en especial después de las lluvias. POLISULFURO DE CALCIO, de 28 a 30 grados Baume al 16 %. ZINEB, 250 Grs. por 100 Lts. de agua. CAPTAN, 300 Grs. cada 100 Lts. de agua. ZIRAM, 250 Grs. cada 100 Lts. de agua. b) c) d) e) Polisulfuro de calcio al 1 %. MERCURIALES, hasta después de la caída de los petalos.
Manzano, peral.	Igual que para Antracnosis del Manzano. Manzano igual que para el Nº 38.
Duraznero y otros frutales.	Observar en primavera, y comenzar los tratamientos. Igual que para el Nº 37.
Manzano, peral, duraznero, ciruelo, membrillo, nogal, etc.	Pulverizaciones en primavera y verano, cuando se noten los nacimientos; cuanto más chicas, son más fáciles de combatir. ARSENIATO DE PLOMO, 400 Grs. en 100 Lts. de agua. LINDANE 25 % en 100 Lts. de agua. D. D. T. 50 % 250 Grs. en 100 Lts. de agua. PARATHION 50 %, 100 Grs. en 100 Lts. de agua.
Manzano, peral, duraznero, ciruelo.	Tratamientos invernales después de la poda. ACEITES EMULSIONABLES. De Invierno. POLISULFURO DE CALCIO, 32 grados Baume de 5 al 10 %.
Manzano, peral, membrillo, nogal, damasco, durazno, ciruelo, cerezo.	La primera pulverización se hará a la caída de las tres cuartas partes de los pétalos o sea después del cuaje de la flor. La segunda a los 12-15 días siguientes a intervalos similares. El número de curas depende en gran parte de las condiciones climáticas. ARSENIATO DE PLOMO, 450 Grs. en 100 Lts. de agua. D. D. T. 50 % polvo mojable 250 Grs. c/100 Lts. de agua. MALATHION 50 % emul. 150 cc. cada 100 Lts. de agua. PARATHION, 50 % emul. 60 cc. en 100 Lts. de agua. DIAZINON, 20 % polvo mojable 200 Grs. en 100 Lts. de agua.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 44. — **Arañuela roja.** *Tetranychus telarius.*	Acaro, de 0.5 mm. de color rojo herrumbre, también casi blanco. Succiona la savia, al mismo tiempo cubre las hojas con su tela característica.
Nº 45. — **Arañuela parda.** *Tetranychus telarius.*	Acaro, color rojo oscuro, o rojo pardo. Succiona la savia y no forma tela.
Nº 46. — **Gusano de la pera.** *Carpocapsa pomonella.*	Igual desripción que para la Carpocapsa de la Manzana. Igual que para el Nº 43.
Nº 47. — **Gusano del duraznero.** *Grapholitha molesta.*	Mariposa, de 10 a 15 ctms. pardo grisácea, los huevos van colocados en las axilas de las hojas, son brillantes e incoloros. Cuando es joven la oruga es muy activa, hace galerías, secando los brotes nuevos. Luego perfora los frutos.
Nº 48. — **Torque o enrulamiento.** *Taphrina deformans.*	Hongo: las hojas se engrosan y se encrespan, tomando un color rojizo. Se encrespan y luego se secan y caen.
Nº 49. — **Taladrillo.** *Eccoptogaster rugulosus.*	Cascarudo negro: la hembra cava galerías a lo largo de las ramas, entre la corteza y la madera. Allí deposita los huevos, las larvas al nacer hacen nuevas galerías terminando por secar las ramas.
Nº 50. — **Cochinilla blanca del duraznero.** *Pseudo aulacaspis pentagona.*	Cochinilla, con escudo protector circular, y blanco amarillento, en la hembra, alargado y de color blanco en el macho. Las larvas son de color rosa, chatas. Atacan todas las partes del vegetal menos las raíces.
Nº 51. — **Tuberculosis del olivo.** *Pseudomonas savastanoi.*	Bacteria, específica del olivo, lo ataca produciendo tumores, los que se extienden a todas las partes del vegetal.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Manzano, peral, duraznero, vid, higuera, cerezo.	a) Tratamientos de invierno después de la poda. Para destrucción de huevos. b) tratamientos de primavera y verano, para el control de adultos. a) ACEITES EMULSIONABLES del 2 al 4 %. POLISULFURO DE CALCIO, 32 grados Baume, 6/10 %. b) MALATHION 50 % emul. 150 cc. en 100 Lts. de agua. PARATHION 50 % emul. 60 cc. en 100 Lts. de agua. OVOTRAN 50 %, 30-60 Grs. en 100 Lts. de agua. DIAZINON 20 %, 200 cc. en 100 Lts. de agua. FOSFORADOS SISTEMICOS.
Manzano, peral, cerezo, duraznero, ciruelo, damasco.	Igual que para arañuela roja. Igual que para el Nº 44.
Peral.	Igual tratamiento que para el gusano de la manzana. Igual que para el Nº 43.
Duraznero, níspero, damasco, membrillo, manzano, peral, ciruelo, cerezo.	Pulverizaciones en primavera y verano. La primera para proteger los brotos, la segunda para los frutos. D. D. T. 5 %, 200 Grs. en 100 Lts. de agua. MALATHION 50 %, 150-200 cc. en 100 Lts. de agua. FOSFORADOS en general.
Duraznero, pelón, ciruelo.	Unica pulverización 8 a 10 días antes de la apertura de las yemas. Al comenzar la brotación. Después de la caída de las tres cuartas partes de los pétalos. CALDO BORDELES al 1 %, OXIDO CUPROSO, OXICLORURO DE COBRE y SULFATO DE COBRE TRIBASICO. 500 a 1000 Grs. por 100 Lts. de agua. — NOTA: Estos cúpricos se usarán cuando no hay yemas abiertas. FERBAM 250 Grs. cada 100 Lts. de agua. MANEB. 140 a 180 Grs. en 100 Lts. de agua. T. M. T. D. ZIRAM.
Ciruelo, duraznero, manzano, damasco.	En el invierno con la poda eliminar las partes afectadas y quemarlas. Aplicar insecticidas de diciembre a mayo si se ven adultos. Después de la poda aplicar POLISULFURO DE CALCIO a gran presión al 10 % En las galerías de las ramas gruesas aplicar SULFURO DE CARBONO; para el adulto aplicaciones con D.D.T. 50 %, 250 Grs. por 100 Lts. de agua, Es conveniente fertilizar las plantas.
Duraznero y muchos otras especies frutales, excepto damasco, ciruelo, manzano, peral.	En inverno, después de la poda. POLISULFURO DE CALCIO. 32 gramos Baume, 6-8 %. ACEITES EMULSIONABLES de 2-4 %. ACEITES EMULSIONABLES al 5 %, adicionados de fosforados en la proporción siguiente: MALATHION 50 %, emul. 250 cc. PARATHION emul. 50 %, 80 cc.
Olivo.	Eliminar las plantas enfermas sobre todo en el vivero. Al hacer podas desinfectar las herramientas, FORMOL al 5 %, y BICLORURO DE MERCURIO al 0.3 %. Efectuar pulverizaciones con CALDO BORDELES al 1 % después de las lluvias, granizadas o cuando caen las hojas.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 52. — **Cochinilla blanca del olivo.** *Aspidiotus hederas.*	Cochinilla: la hembra tiene un escudo de 1 a 1 1/2 mm. circular, el macho es más pequeño y oval: el primero es pardo amarillento, el segundo blanco.
Nº 53. — **Pulgón verde del manzano.** *Aphis pseudopomi.*	Insectos chupadores de cuerpo blando y movimientos lentos. De color verde al verde amarillento. Al succionar la savia producen enrulamiento en hojas y brotos.
Nº 54. — **Psilido del peral.** *Psyllia pyricola.*	Pequeños insectos de color pardo-rojizo y franjas negras, semejantes a una pequeña chicharrita. La larva succiona los jugos y segrega una sustancia almibarada, que es causa de la fumagina.
Nº 55. — **Trips.** *Trips spp.*	Pequeños insectos, la hembra es de color amarillento o pardo. Las larvas son de color verde. Las plantas presentan un color blanco amarillento. Los mayores daños son en época de sequía.
Nº 56. — **Acaro del peral o "agamuzado".** *Eriophyes piri.*	Acaro de color blanco brillante no visible a simple vista. Ataca hojas, pecíolos, yemas y frutos. Forman deformaciones a lo largo de las nervaduras.
Nº 57. — **Babosita del peral.** *Eriocampoides limacina.*	Insecto pequeño de color negro lustroso, de cuatro alas transparentes. La larva es parecida a las babosas, achatadas, de color blanco mate. Roen las hojas dejando las nervaduras.
Nº 58. — Bicho quemador. *Hylesia nigricans.*	Mariposa, pardo amarillenta; coloca los huevos sobre las ramas, cubiertos por una sustancia gomosa. Las larvitas son de aspecto negruzco, cubiertas de pelos, son muy urticantes y voraces.
Nº 59. — **Mosquita de la hoja del manzano.** *Dasyneura mali.*	Pequeña mosquita de 2 mm. de largo, cuyos gusanos se alimentan de los brotes, enrulando las hojas hacia adentro.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Olivo y citrus.	Octubre, diciembre, febrero a marzo. Igual que para Cochinilla Roja. Igual que para el Nº 15.
Manzano, peral, duraznero, ciruelo, damasco, membrillo.	Observar las plantas, sobre todo los brotes tiernos, para comenzar los tratamientos. Igual que para el pulgón de los Citrus. Igual que para el Nº 23.
Peral.	Fin de inverno antes que se hinchen las yemas. Primavera y verano después de la caída de los pétalos se pueden hacer los tratamientos junto con los de la carpocapsa. En invierno se harán tratamientos con POLISULFURO DE CALCIO al 2 %. MALATHION 50 %, 150 cc. en 100 Lts. de agua. PARATHION 50 %, 60 cc. en 100 Lts. de agua. DIAZINON 20 %, 200 Grs. en 100 Lts. de agua. LINDANE 25 % 100 Grs. en 100 Lts. de agua.
Peral, damasco, duraznero, almendro, naranjo, pomelo, mandarino, manzano.	Igual que para el Nº 24.
Manzano, peral.	Los tratamientos deben inciarse en la pre-floración. Una vez abiertas las yemas los ácaros se desplazan hacia la inserción del pedúnculo con el tronco. Formado el fruto lo atacan, formando "el agamuzado". Antes de la apertura de los botones florales, pulverizar con POLISULFURO DE CALCIO 32 grados, del 2 al 4 %. Antes de la caída de los pétalos repetir la aplicación pero al 2 %. MALATHION 50 %, 150 cc. por 100 Lts. de agua. PARATHION 50 %, 60 cc. en 100 Lts. de agua. DIAZINON 20 %, 200 grs. por 100 lts. de agua.
Peral, manzano, duraznero, ciruelo, guindo, cerezo.	Mariposa, en primavera pone los huevos debajo de la cutícula de la hoja. A la semana nacen larvas muy voraces, siendo el momento de las curas. Puede en verano haber una segunda generación. Por tanto repetir la cura. ARSENIATO DE PLOMO, 450 Grs. por 100 Lts. de agua. D.D.T. 50 %, 250 Grs. en 100 Lts. de agua. PARATHION 50 %, 60 cc. en 100 Lts. de agua.
Duraznero, manzano, ciruelo, damasco. Otras especies frutales.	*Primavera y verano; vigilar para ver la presencia de orugas.* ARSENIATO DE PLOMO, 450 Grs. en 100 Lts. de agua. MALATHION 50 %, 150 cc. en 100 Lts. de agua. LINDANE 25 % 100 Grs. en 100 Lts. de agua. D.D.T. 50 % 250 Grs. en 100 Lts. de agua.
Manzano.	Iniciar las curas en primavera, cuando se inician los primeros ataques y seguir observando hasta el fin de la temporada. El insecto tiene varias generaciones. El momento oportuno será cuando se noten los primeros enrulamientos. PARATHION 50 %, 60 cc. en 100 Lts. de agua.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 60. — Eulia. *Eulia sphaleropa.* *Eulia salubricola.*	Mariposa, pardo grisácea u acre. De ésta nacen unas larvas verdes de 2 cm. de largo. Ataca hojas y parte superior de los frutos.
Nº 61. — Hormigas.	Pequeños insectos podadores: se distingue, la hormiga negra común, hormiga minera, hormiga invasora, etc.
Nº 62. — Nematodos.	Organismo cilíndrico, filiformes, que se encuentran en las raíces y partes aéreas. Las plantas quedan débiles, raquíticas, amarillean y terminan por morir.
Nº 63. — Mancha en ojo. *Cycloconium oleaginum.*	Hongo: ataca frutos y hojas, aparecen manchitas circulares de color castaño. Por su color brillante le llaman "ojo de pavo" u "ojo de rana". Llega a producir defoliación.
Nº 64. — Mosaico o virosis del Manzano. *Virus.*	Virus, produce manchas amarillentas sobre las hojas.
Nº 65. — Podredumbre amarga. *Glomerella cingulata.*	Hongo: con preferencia ataca los frutos cuando están próximos a madurar. Produce manchas deprimidas de forma circular y color castaño; luego aparecen unas pústulas de color rosado.
Nº 66. — Podredumbre de las raíces. *Rosellinia necatrix.*	Hongo: ataca las raíces pudriéndolas. La corteza se desprende de la parte afectada; toma un color blanco algodonoso y luego verde parduzco y se ablanda. Las hojas amarillean y la planta se seca.
Nº 67. — Podredumbre negra. *Physalóspora obtusa.*	Hongo: ataca hojas, ramas y frutas. Las puntuaciones aparecen sobre las frutas y ramas de color ceniza a negro. Los frutos se pudren y se momifican.
Nº 68. — Viruela o mal de munición. *Coryneum carpophilum.*	Hongo: ataca ramas, hojas y frutos. Aparecen manchas rojizas, y luego pardas; la hoja presenta el aspecto de haber sido "acribillada" por municiones.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Manzano.	a) Invernal, después de la poda control de larvas. b) Primavera, verano control de adultos y larvas. a) ACEITES EMULSIONABLES del 2 al 4 %. b) ARSENIATO DE PLOMO; 450 Grs. por 100 Lts. de agua. D.D.T. 50 % 250 Grs. en 100 Lts. de agua.
Todas las especies frutales.	En toda época, en especial primavera y verano. Hormiguicidas con un 3 al 5 % de concentración que contengan los siguientes principios activos: CLORDHANE, ARSENICO, LINDANE, HEPTACLOR, TOSAPHENE, también bajo forma de granulados.
Varias especies vegetales.	Comenzar cuando se note la presencia de la plaga, sobre todo en terrenos de regadío. Fumigaciones con: DIBROMURO DE ETILENO, NEMAGON 5-25 litros por Ha. Los tratamientos son tan caros que resultan casi impracticables actualmente.
Olivo.	Hacer una pulverización después de cuajado el fruto. La segunda dos o tres semanas después. Repetir cuando se observan manchas nuevas. CALDO BORDELES al 1 %, OXIDO CUPROSO, OXICLORURO DE COBRE y SULFATO DE COBRE TRIBASICO 450-500 Grs. cada 100 Lts. de agua.
Manzano.	Como la trasmisión se hace por injerto, no tomar yemas de plantas enfermas.
Manzano.	a) Eliminar durante la poda toda fruta momificada y ramas afectadas. b) Hacer pulverizaciones preventivas durante la primavera, hasta cuatro, repitiendo los tratamientos cada dos semanas. La última un mes antes de la cosecha. Generalmente atacado con frecuencia en las últimas semanas antes de la cosecha, es difícil de controlar en años favorables. FERBAM 250 Grs. por 100 Lts. de agua. ZIRAM. T.M.T.D.
Manzano, peral, olivo, nogal, higuera, cerezo, ciruelo, duraznero.	En invierno. Mantener los suelos bien drenados. Descalzar las plantas enfermas, raspar y tratarlas con POLISULFURO DE CALCIO, PASTA BORDELESA, o BICLORURO DE MERCURIO; luego de estos tratamientos se recomienda una fertilización de las plantas. Cuidado de no "anillarlas" al raspar. Muy difícil de controlar.
Manzano, membrillo.	a) Aprovechar la poda para sacar partes afectadas y quemarlas. b) En primavera hacer tratamientos cuando comienza la brotación repetir cada 15 a 20 días hasta la floración. Volver a repetir después de la caída de los pétalos. a) Cubrir las heridas de la poda con PASTA BORDELESA, o pulverizar con POLISULFURO DE CALCIO. b) FERBAM 250 Grs. por 100 Lts. de agua.
Duraznero, ciruelo, almendro, cerezo.	La primera pulverización al caer la hoja, otoño. La segunda al comienzo de la primavera, antes de hinchar las yemas. Después de la floración repetir. Antes de la apertura de las yemas pulverizar con CALDO BORDELES al 2 %. Después seguir con carbonatos como ZIRAM, ZINEB, FERBAM, y T.M.T.D. a razón de 250-300 Grs. por 100 Lts. de agua, durante el período de vegetación.

NOMBRE DE LA PLAGA	DESCRIPCION DE LA PLAGA
Nº 69. — Viruela de la púa. *Phomopsis sp.*	Hongo: se desarrolla sobre las ramas, lesiona las yemas que mueren. Las ramas presentan resquebrajaduras hondas. Hay exudación de goma.
Nº 70. — Oidio del duraznero. *Oidium leucoconium.*	Hongo: ataca ramas, y brotes. Las hojas presentan manchas blancas y pulverulentas. Los brotes son afectados y en las ramas aparecen rajaduras.
Nº 71. — Podredumbre morena. *Sclerotinia fructicola.*	Hongo: ataca todas las partes del árbol. Marchita las flores, los frutos muestran una mancha achocolatada que se extiende por toda la superficie; se encoje y arruga; se cubre de eflorescencia gris sucio.
Nº 72. — Oidio del manzano. *Podosphaera leucotricha.*	Hongo: ataca ramitas, hojas, brotes, botones florales y frutos. Las plantas afectadas muestran después del ataque una eflorescencia blanca harinosa. La variedad Jonathan en ataques intensos suele secarse.
Nº 73. — Agalla de cuello o corona. *Bacterium tumefaciens.*	Bacteria. Ataca el cuello de las plantas, formando tumores de distintos tamaños. Al principio son de consistencia tierna, luego leñoso de color pardo negruzco. Las plantas se debilitan y mueren.
Nº 74. — Escaldadura blanca de la manzana. *Soft scald*	Es una enfermedad que aparece en las manzanas, en especial que han estado en cámaras frías, con ventilación deficiente. También puede aparecer cuando los envases se disponen en cámaras en forma compacta y si sufren la acción de temperaturas próximas al punto de congelación.
Nº 75. — Momificación. *Physalóspora obtusa.*	Cuando los frutos están por madurar aparece una mancha parda que se extiende rápidamente. El fruto luego reduce su tamaño; generalmente quedan prendidos del árbol.
Nº 76. — Mancha ocular.	Produce manchas pardo oscuras sobre hojas y frutos.

ESPECIES QUE ATACA	EPOCA DE TRATAMIENTOS PLAGUICIDAS QUE SE RECOMIENDAN Y DOSIS
Duraznero, almendro.	Poda de limpieza en invierno. Luego pulverizar inmediatamente con un producto cúprico o mezcla sulfocálcica. Igual, que para el Nº 68.
Duraznero.	Igual que para el Nº 69. AZUFRE MOJABLE al 2 %. AZUFRE EXTRAFINO ventilado 25 K. por H. Estas dosis deben ser dadas previo ensayo; puede resultar peligroso.
Manzano, peral, membrillo, duraznero, ciruelo, cerezo.	a) Pulverizar después de la poda. b) Antes de la floración; c) A la caída de los pétalos. d) 15 días después de la anterior. e) Un mes antes de la cosecha. En general es una enfermedad más bien de verano. a) CALDO BORDELES al 2 % o POLISULFURO DE CALCIO al 5 %. b) POLISULFURO DE CALCIO al 0.5 o al 1 % o AZUFRE MOJABLE al 2 %. c) d) e) AZUFRE MOJABLE al 2 %. T.M.T.D. FERBAM.
Manzano. Variedades: Rome Beauty (Porteña), Jonathan.	Igual que para la sarna. Igual que para el Nº 38. Tratamientos periódicos. a) POLISULFURO DE CALCIO 32 grados Beaume. De 8 a 10 %. b) c) d) e) AZUFRES MOJABLES al 2 %. AZUFRES EXTRAFINOS VENTILADOS, 25 K. por Há. ORTHO PHALTAN 250 Grs. c/100 Lts. de agua.
Manzano, peral, duraznero, vid, almendro, ciruelo, rosal, clavel.	Eliminar las plantas en el vivero si se ve alguna con agallas, cuidando de no hacer heridas a las plantitas jóvenes. En las plantas adultas extirpar los tumores con herramientas que se desinfectarán antes y después de la operación con: FORMOL al 5 %. Las heridas se desinfectarán con BICLORURO DE MERCURIO al 0.3 % o ALQUITRAN CALIENTE. Es muy difícil de curar.
Manzana	Las manchas son de color leonado; se extienden sobre la fruta en forma irregular, como salpicadas. La superficie lesionada adquiere una podredumbre húmeda y pierde uniformidad el color, al aparecer varios hongos. La necrosis de los tejidos es cada vez más profunda.
Membrillo.	Sobre yema dormida. Julio-agosto. Pulverizar periódicamente cuando los frutos comienzan a madurar. POLISULFURO DE CALCIO seco al 4 % o mezcla sulfo-cálcica al 16 %, 30 grados Baume. POLISULFURO DE BARIO al 1/4 %. Quemar frutos y ramas enfermas.
Membrillo.	En seguida de cuajada la fruta. CUPRICOS.

VEINTE APLICACIONES UTILES PARA LA SAL DE COCINA



ADEMAS de para sazonar los alimentos, la sal común sirve para muchas otras cosas. Así por ejemplo, las cucharas de plata con manchas de huevo pueden limpiarse fácilmente frotándolas con sal húmeda. Para evitar que las comidas se peguen a las cacerolas, torteras o sartenes, limpie éstas con sal en vez de lavarlas. Los jarrones profundos se limpian con facilidad dejando en ellos durante una hora una solución de sal y vinagre. Luego se agita el contenido, se vierte, y se lava y enjuaga el jarrón. Para deshelar rápidamente la carne congelada, se sazona con sal en seguida que se saca de la nevera. Si en un baño de María se echa sal en el recipiente que contiene el agua, se reducirá el tiempo necesario para cocinar el alimento. Al hacer huevos pasados por agua, para evitar que las claras se salgan por alguna hendedura de las cáscaras, eche una cucharada de sal en el agua. Cuando la leche se ha quemado, coloque el hervidor en agua fría y agréguele una pizca de sal para quitarle el sabor amargo. El batido de claras de huevo resulta más esponjoso si se le agrega un poco de sal al prepararlo. Para obtener enteras las semillas de nueces o almendras, como se necesitan a veces para algunas recetas, coloque los frutos en agua salada durante 12 horas, antes de partirlos. Un baño de agua salada mata los ácaros y alivia la picazón producida por las picaduras de mosquitos y otros insectos. Para quitar las manchas de fruta de las manos, se frotan aquéllas con jugo de limón y sal, y se lavan luego las manos con agua limpia. Tragando una pizca de sal, se logrará a veces eliminar una molesta picazón en la garganta, y al tomar medicinas, no se sentirá el gusto de éstas. La sal sirve también para suprimir las manchas de los géneros originadas por el descoloramiento. Haga una pasta con sal, almidón y jugo de limón, y apliquela sobre ambos lados de la tela. Tienda luego la prenda en el sol hasta que la mancha desaparezca, y lávela después en la forma acostumbrada. Para que al azular la ropa no queden listas en ella, añada una taza de sal al agua de enjuagar. Las manchas de transpiración de las prendas de algodón se sacan más fácilmente poniendo éstas en remojo en agua salada unas pocas horas antes de lavarlas. Para avivar los colores de las alfombras y mantas, espolvoréelas con sal antes de pasar la escoba o la aspiradora. Cuando un sombrero de fieltro se ensucia de hollín, eche sal sobre la mancha y quítela con un cepillo.



POLLITOS

DURANTE las primeras 48 horas el pollito no debe recibir más alimento que agua limpia y arena, para dar lugar a que se consuman las reservas naturales.

—Al principio deles muy poca comida, preferentemente de consistencia blanda.

—Los pollitos adelantarán mucho si se los mantiene en actividad. Trate de darles comida de manera que siempre estén deseando que llegue la hora de la ración siguiente.

—Los comederos deberán ser retirados de su alcance una vez que los pollitos hayan comido. Si algo queda en ellos deberá quitarse.

—Si los pollitos no tienen libre acceso a la tierra y están constantemente en la "madre" adquieren la enfermedad conocida con el nombre de "debilidad en las patas".

—Contra las molestias producidas por los desarreglos intestinales, no hay nada mejor que picar finamente unas cuantas cebollas y darle a los pollos.

—El carbón es también muy bueno. Muélase bien fino.

—Siempre que sea posible ponga leche para beber. Si ésta no abundara, puede mezclarla con agua.

—Cuidar en todo momento la pureza de los elementos que se les ofrezca para alimentación o bebida.

—Si ha comprado pollitos para confiar a una gallina clueca, revise bien ésta para ver si tiene parásitos. En caso de hallarle alguno, espolvoréela con polvo insecticida antes de entregarle los pollitos.

—El momento más apropiado para colocar los pollitos a la gallina es por la noche. Para efectuarlo recomendamos lo siguiente: hágase posar a la gallina sobre unos cuantos huevos, que pueden ser cocidos, y luego, poco a poco y con suavidad, se van reemplazando con pollitos.

—No hay que inquietarse si éstos no sienten ninguna inclinación por la comida. Hay que recordar que ellos, al nacer, tienen reservas naturales con la que pueden vivir sin probar alimento hasta 72 horas después de haber nacido.

—Durante los primeros días deberán ser alimentados cada dos horas. Se alternarán los alimentos duros con los blandos, terminando siempre el día con estos últimos.

—Todos los pollitos que tengan signos manifiestos de enfermedad deberán ser eliminados. No conviene perder tiempo en tratar de curarlos.

—Los que han viajado en tren deberán mantenerse en los cajones durante un tiempo, cerca del fuego, dándoseles luego un poco de comida y bebida.

—Algunos pollos manifiestan cierta lentitud para emplumar. Para vencer este inconveniente, mézclese un poco de aceite de hígado de bacalao al

alimento blando. Esta medicación es muy buena, ya se trate de pollos tardíos en el emplume o no, de modo que siempre resultan beneficiados.

—Las corrientes de aire son mortales para los pollitos. Trátese de que la "madre" y el local en que estén se hallen bien reparados de los vientos.

—No se mezclen los pollos de edades distintas. Si esto sucediera, los mayores ingerirán la mayor parte del alimento en perjuicio de los pequeños.

—Siempre que sea posible háganse las incubaciones en cantidades limitadas. Los progresos serán mucho más rápidos.

—Recuérdese que si el pollito ha sufrido algún contratiempo en su crecimiento —sea debido al frío o a la falta de cuidados —nunca recobrará su estado.

—Muchas veces se nota que en una "sacada" de pollos hay uno o dos que se mantienen siempre iguales, sin progresar. Revísese bien; puede ser debido a que tienen piojos o lombrices. Aplíquese el remedio correspondiente.

—Los insectos anidan en la cabeza de los pollitos y alrededor del ano. Al espolvorearlos con insecticidas cuídese de hacerlo con minuciosidad en estos dos sitios.

—Una práctica muy aconsejable consiste en espolvorear la gallina madre con insecticida debajo de las alas y en el plumón del abdomen. De esa manera los pollitos, al acurrucarse debajo de ella, reciben automáticamente el polvo.

—Nunca confíe los pollitos a una gallina que tenga sarna en las patas. Esta enfermedad, causada por un ácaro, se propagaría rápidamente a ellos.

—Revíseles el ano periódicamente. Algunas veces hallará que están sucios de excrementos. Lávelos, entonces, con agua tibia, y séquelos bien. Este trabajo se hará de noche.

—En la comida se atenderá más a la calidad que a la cantidad. Evítense esos alimentos llamados "para pollitos" que contienen semillas con "todos los colores del arco iris". Generalmente son resíduos del zarandeado de granos diversos y de difícil digestión.

—El crecimiento rápido no es conveniente. Es preferible que sea lento pero constante. Los pollitos que crecen con mucha rapidez son débiles.

—Cuando los pollos cumplen un mes puede reducirse el número de comidas a 4 durante el día, dándoles granos de tamaño un poco mayor.

—Si las alas tienden a caer es signo evidente de que algo anormal sucede. En la mayor parte de los casos se debe a lombrices intestinales. Aíslense los atacados y mézclense polvos lombricidas en las comidas.

—Lo mejor que se puede proporcionar a los pollos es un pedazo de tierra con pasto verde para que puedan corretear. Si esto no fuera posible, póngaseles en el corral algún verdeo, alfalfa, achicoria, hortalizas, cebada germinada, etcétera.

—Los pastones no serán muy húmedos: deberán tener una consistencia harinosa.

—Los pastones se harán con mucho cuidado, empleando alimentos de primera calidad.

—A los pollos les agrada mucho la sombra. Si no existen árboles o matas de vegetales para proporcionársela, pueden construirse pequeños cobertizos en diversos ángulos del terreno, donde ellos se guarecerán.

—El agua de bebida deberá estar también a la sombra. Los bebederos se construirán de manera tal que su limpieza se haga con facilidad e impida que los pollitos puedan caer adentro y ahogarse.

De la revista "La Chacra", 1962

La rotación y el pastoreo en la limpieza de malezas de cultivos extensivos en el Uruguay

por el Ing. Agr. BERNARDO ROSENGURTT

Profesor de Botánica en las Facultades de Agronomía y de Humanidades y Ciencias, y Profesor de Forrajeras y Malezas en Agronomía.



LA rotación de cultivos y el pastoreo siguen siendo en nuestra agricultura los manejos más económicos de las malezas.

La ordenación biológica de las labranzas se plantea de acuerdo a las siguientes reglas, basadas en las épocas de reposo, vegetación y madurez de las semillas:

1º El cultivo de especies de ciclo estival evita la competencia de las malezas de ciclo invernal, y a la inversa en los cultivos invernales donde se evita la competencia de malezas estivales.

2º La limpieza de malezas se obtiene cultivando repetidamente especies de ciclo contrario y cuando se aran los rastrojos después de levantar las cosechas y antes de que semillen las adventicias.

3º La limpieza de malezas perennes exige rastreos repetidos durante el verano, de manera que los rizomas y las raíces se expongan al sol o al aire seco y cálido. Los rizomas abrigados en los terrones durante el reposo son menos susceptibles que en los períodos de actividad, a los factores climatéricos.

4º El pastoreo de las especies apetecidas es eficaz si se hace recargado desde la germinación o la brotación, porque los órganos pierden apetecibilidad cuando envejecen, con mayor o menor rapidez según las especies, y si logran envejecer se favorece la semillazón.

En el cuadro se resumen los caracteres de las malezas más importantes en los cultivos agrícolas extensivos y en los intensivos que se rotan usualmente con ellos: papas, remolachas, alfalfa de corte, etc. Se excluyen las malezas de cultivos regados, de huertas, frutales, caminos y jardines, que se manejan con otros cuidados.

Las épocas de maduración de las semillas que se indican son las extremas a tener en cuenta en los trabajos de limpieza.

La apetecibilidad se expresa en una escala relacionada con la disminución que produce el pastoreo. En las especies de apetecibilidad nula el pastoreo es inútil; en las apetecibles el pastoreo reduce la infestación pero otros factores de adaptación mantienen a la especie; reduce poco cuando la apetecibilidad es baja y reduce

mucho cuando la apetecibilidad es alta.

La adaptación al pastoreo por baja o nula apetecibilidad, o por otras causas: manera de vegetar, aptitud a semillar a ras del suelo, a protecciones espinosas, etc., se relaciona con la posibilidad de limpieza con bocas. Las malezas no adaptables pueden limpiarse totalmente si se siembra una pradera artificial de perennes, y con un mínimo de trabajo de sacar anualmente plantas semilladoras. En las poco adaptables disminuye mucho el volumen pero es difícil la extirpación total, de manera que la especie pueda pasar inadvertida en la pradera perenne, pero al arar se reinfecta con rapidez. En los rastrojos viejos no sembrados con pastos perennes las *malezas prosperan mejor por falta de* competencia.

Las anuales invernales germinan con mayor abundancia en otoño e invierno, desde febrero si las lluvias y temperatura son favorables, afectan a los cultivos sembrados en esas épocas.

Las anuales estivales germinan desde octubre en el Norte y desde noviembre en el Sur según temperaturas y lluvias, prolongándose la germinación hasta enero o febrero, y afectan a los cultivos de esa época.

Las perennes invernales reposan en verano, brotan desde marzo generalmente, y fructifican desde noviembre hasta febrero.

Las malezas perennes estivales reposan en invierno y crecen desde la primavera hasta las primeras heladas fuertes de otoño, molestan a los cultivos de su mismo ciclo. Se señalan algunas especies que poseen rizoma o estolón cundidores.

INVERNALES ANUALES	Epoca de maduración de semilla	Apetecibilidad	Adaptación al pastoreo permanente
Acicarpha tribuloides, roseta.	nov.-marzo	baja o nula	adaptable
Ammi majus, cicuta blanca.	*dic.-marzo*	*mediana*	*poco adaptable*
" visnaga, biznaga	enero-feb.	nula	poco adaptable
Anagallis arvensis.	dic.-marzo	baja	adaptable
Anthemis cotula, manzanilla.	nov.-enero	mediana	no adaptable
" mixta, manzanilla hedinda.	dic.-feb.	baja	adaptable
Apium ammi, eneldo, apio de rastrojo.	nov.-marzo	media o alta	adaptable
Avena ludoviciana, A. sterilis, A. fatua balango, avena mora, cebadilla.	nov.-dic.	alta	no adaptable
Bowlesia tenera.	set.-nov.	alta	no adaptable
Brassica campestris, nabo silvestre, colza.	oct.-dic.	alta	no adaptable
Briza minor, pastito de Dios.	nov.-dic.	mediana	adaptable
Carduus nutans v. macrocephalus, cardo ruso.	dic.-febr.	nula	adaptable
Carduus pycnocephalus, cardo crespo.	nov.-dic.	baja	adaptable
Carthamus lanatus, cardo de la cruz.	dic.-febr.	nula	adaptable
Centaurea calcitrapa, abrepuños.	dic.-febr.	baja	adaptable
" melitensis, abrepuños	dic.-febr.	nula	adaptable
Cerastium glometatum, moco de oveja.	set.-dic.	baja	adaptable
Chrysantehemum myconis.	nov.-enero	baja	poco adaptable
Cirsium vulgare, cardo negro.	dic.-abril	nula	adaptable
Conium maculatum, cicuta negra	dic.-enero	nula	no adaptable
Coronopus didymus, mastuerzo hembra.	oct.-dic.	alta	poco adaptable
Achium plantagineum, flor morada.	*nov.-enero*	*mediana*	*adaptable*
Gnaphalium spicatum.	nov.-enero	baja o nula	adaptable
Helminthia, ver Picris.			
Hordeum pusillum, H. leporinum.	nov.-dic.	baja	adaptable
Juncus bufonius.	nov.-dic.	baja o nula	adaptable
Lepidium bonariense, mastuerzo macho.	*nov.-dic.*	*baja*	*adaptable*

INVERNALES ANUALES	Epoca de maduración de semilla	Apetecibilidad	Adaptación al pastoreo permanente
Lolium multiflorum, raigrás, cevolillo.	dic.-enero	alta	adaptable
Lythrum hyssopifolia, L. maritima.	dic.-marzo	nula	adaptable
Matricaria chamomilla, manzanilla.	nov.-enero	mediana	no adaptable
Medicago arabica, M. hispida, trébol de carretilla.	nov.-dic.	alta	adaptable
Melilotus indicus, trébol de olor.	nov.-enero	mediana	poco adaptable
Phalaris paradoxa, alpistillo.	nov.-dic.	alta	no adaptable
Picris echioides, tabaquillo, remiendo.	dic.-abril	nula	adaptable
Polycarpon tetraphyllum.	nov.-dic.	baja	adaptable
Ranunculus platensis.	oct.-dic.	baja	adaptable
Raphanus, raphanistrum, rábano silvestre.	nov.-dic.	alta	no adaptable
Rapistrum rugosum, mostacilla.	nov.-dic.	mediana	no adaptable
Senecio vulgaris.	oct.-nov.	mediana	no adaptable
Silene gallica, calabacilla.	nov.-enero	baja	adaptable
Silybum marianum, cardo asnal.	nov.-enero	mediana	adaptable
Sisyrinchium laxum.	nov.-enero	baja	adaptable
Soliva anthemidifolia, S. sessilis, roseta.	nov.-dic.	mediana	adaptable
Stachys arvensis.	oct.-dic.	baja	no adaptable
Stellaria media, capiquí.	set.-nov.	alta	no adaptable
Urtica urens, ortiga.	set.-dic.	nula	no adaptable
Vulpia australis.	nov.-dic.	mediana	adaptable
ESTIVALES ANUALES			
Acanthospermum australes, yerba de la oveja.	marzo-mayo	nula	adaptable
Amaranthus quitensis, yuyo colorado.	marzo-mayo	mediana	no adaptable
Anoda cristata.	marzo-mayo	baja	no adaptable
Bidens pilosus, amor seco.	marzo-junio	mediana	no adaptable
" subalternans, amor seco.	marzo-mayo	baja	no adaptable
Brachiaria platyphylla.	febr.-mayo	alta	no adaptable
Cenchrus echinatus, pasto camelo, p. roseta.	febr.-junio	mediana	no adaptable
Cenchrus pauciflorus, pasto camelo, p. roseta.	febr.-junio	mediana	adaptable
Chenopodium ambrosioides, paico macho.	febr.-junio	mediana	no adaptable
Chenopodium hircinum, quinoa.	marzo-junio	nula	no adaptable
Chenopodium multifidum, paico hembra.	febr.-junio	mediana	poco adaptable
Conyza bonaeriensis, yerba carnicera.	enero-junio	mediana	poco adaptable
Datura ferox, chamico.	marzo-junio	nula	poco adaptable
Digitaria sanguinalis, pasto Milán, p. blanco.	febr.-mayo	mediana	adaptable
Echinochloa colonum, E. crusgalli, E. crus-pavonis, gramilla de rastrojo.	febr.-mayo	alta	poco adaptable
Erigeron, ver Conyza.			
Euphorbia serpens, yerba meona.	enero-mayo	nula	adaptable
Gerardia communnis.	dic.-marzo	baja	adaptable
Ibicella lutea, cuernos del diablo.	marzo-mayo	nula	no adaptable
Ipomoea grandifolia, I. indivisa, batatilla.	febr.-mayo	mediana	no adaptable
Oenothera indecora.	nov.-marzo	baja	adaptable
Portulaca oleracea, verdolaga.	enero-abril	alta	no adaptable
Schkuhria pinnata var. abrotanoides.	marzo-mayo	nula	poco adaptable
Tagetes minuta, chinchilla.	marzo-mayo	nula	no adaptable
Xanthium cavanillesi, abrojo grande.	feb.-mzo.-jun.	nula	poco adaptable
" spinosum, cepacaballos.	febr.-junio	nula	adaptable
INVERNALES PERENNES			
Cynara cardunculus, cardo Castilla.	enero-febr.	baja	adaptable
Rumex sps. lengua de vaca.	nov.-febr.	nula	adaptable
Wahlembergia linarioides.	dic.-enero	baja	adaptable

ESTIVALES ANUALES	Epoca de maduración de semilla	Apeteci-bilidad	Adaptación al pastoreo permanente
ESTIVALES PERENNES			
Alternanthera philoxeroides, gambarosa, riz.	nov.-abril	medio	poco adaptable
Ambrosia tenuifolia, altamisa, rizomatosa.	feb.-abril	media	adaptable
Artemisia verlotorum, ajenjo silvestre, riz.	abril-mayo	nula	adaptable
Convolvulus arvensis, corriguella, rizomatosa.	dic.-abril	baja	adaptable
Cynodon dactylon, bermuda, gramilla brava, riz.	dic.-mayo	baja	poco adaptable
Mentha pulegium, menta silvestre, rizomatosa.	enero-abril	nula	adaptable
Modiola caroliniana, mercurial, estolonifera.	dic.-abril	media	adaptable
Paspalum distichum, gramilla brava, rizomatosa.	enero-mayo	baja	adaptable
Scutellaria racemosa, rizomatosa.	nov.-enero	baja	adaptable
Setaria geniculata.	dic.-mayo	media	adaptable
Sida rhombifolia, S. spinosa, malvavisco.	enero-mayo	media	adaptable
Solanum bonaeriense, naranjillo.	dic.-mayo	nula	adaptable
" sisymbrifolium, yuá, tutia.	dic.-mayo	nula	adaptable
Solidago chilensis, romerillo amarillo, riz.	marzo-mayo	media	poco adaptable
Sorghum halepense, sorgo de Aleppo, riz.	enero-abril	media	adaptable
Verbena littoralis, yerbón.	dic.-mayo	baja	adaptable
Weddelia glauca, sunchillo.	febr.-mayo		
PERENNE INDEFINIDA			
Plantago lanceolata, llantén.	enero-abril	nula	adaptable

LA CHILCA (nombre botánico Eupatorium spp.) fue declarada plaga nacional de la agricultura por Decreto del Poder Ejecutivo de fecha 8 de setiembre de 1959 por la propagación que ha alcanzado esta especie vegetal que invade extensas zonas de campos disminuyendo sensiblemente su capacidad agrícola-ganadera.

Combatirla tenazmente compensa con creces por la mayor cantidad y mejor calidad de las pasturas que se obtiene después de su eliminación.

El procedimiento más económico consiste en aliviar el potrero a fines de primavera para que se empaste; en el verano, el pasto seco arde con facilidad, más aún, si se tiene la precaución de quebrar las ramas de la chilca con una cierta antelación arrastrando a cincha de caballo o con tractor, un poste largo y pesado o un cilindro para que aplaste las ramas. Luego de quemado, muchas plantas mueren; las matas que puedan regenerarse, pueden ser diezmadas con un pastoreo continuo y recargado de lanares. Como método mecánico se emplean con muy buen éxito el arado y sobre todo la pastera rotativa y las pesadas rastras de tiro excéntrico.

CEPA DE CABALLO. — Con fecha 1/7/61 se promulgó el Decreto-Ley que declara plaga nacional a la maleza denominada vulgarmente "CEPA CABALLO" (nombre botánico Xanthium spinosum).

Se trata de una planta de ciclo vegetativo anual, de mediano porte (30 a 70 cms. de alto) produce daños de consideración por el lugar que ocupa en el terreno, por la competencia por la humedad y de los nutrientes del suelo, por lo que dificulta en las cosechas así como también el perjuicio que ocasiona sobre todo a la explotación lanar puesto que sus frutos espinosos se adhieren a los vellones con gran tenacidad.

CULTIVE SORGOS GRANIFEROS. — El cultivo de los sorgos graníferos, por sus elevados rendimientos en grano y su posterior utilización en el pastoreo, deben difundirse ampliamente en el país. La gran resistencia a la sequía y a las enfermedades de distinto orden, aseguran un rendimiento por hectárea muy superior al que puede proporcionar el maíz en similares condiciones.

Existe amplia disponibilidad de semillas de variedades de buen comportamiento en nuestro medio.

ABROJO GRANDE. — Por decreto Ley de 1 de junio de 1961, se ha declarado plaga nacional *el ABROJO GRANDE (nombre botánico Xanthium cavanillesii) por los grandes perjuicios que causa* en toda la República, a la Ganadería y a la Agricultura.

Contribución al mejor conocimientos de las PLANTAS INDIGENAS

Por ATILIO LOMBARDO

Variabilidad del borde de las hojas en la misma especie.

De dentado a íntegro.

Son numerosas las especies que tienen dentadas sus hojas en el estado juvenil, y que al pasar a adultas éstas carecen de dientes.

Existen otras donde el dentado de sus hojas persiste o desaparece (la hoja se hace íntegra), dando la impresión de haber concordancia con el medio donde vivan.

En el primer caso pueden aparecer hojas juveniles —es decir, dentadas en nuestro caso— en brotos robustos emitidos por el tronco. A las hojas íntegras en estas clases de plantas se les considera correspondientes a formas secundarias. Descontado es que debemos llamar formas primarias a las hojas dentadas.

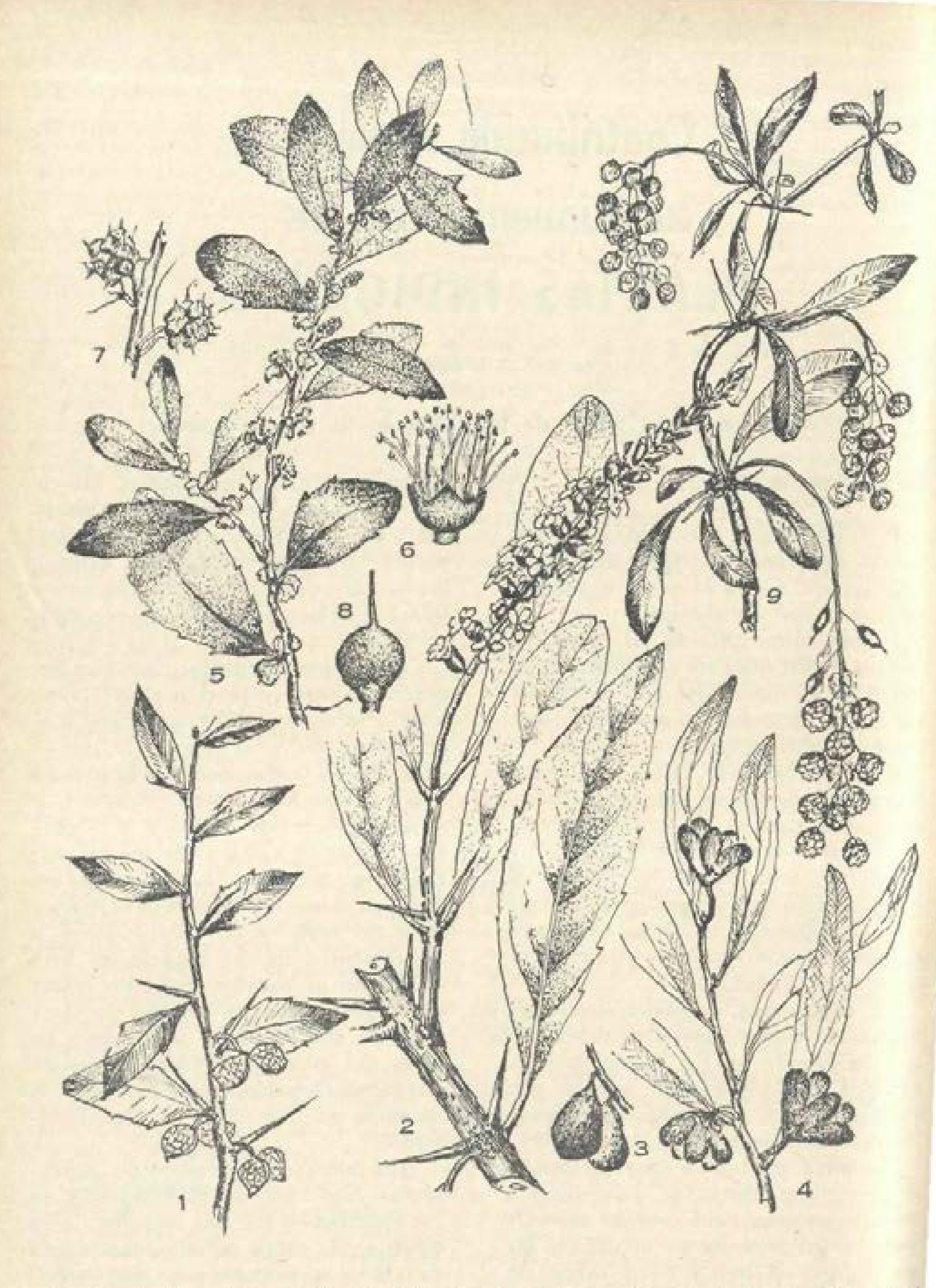
En el segundo, la menor luminosidad o la mayor humedad del suelo que lo exigido por la planta pueden ser dos causas (podrán actuar por separado) que contribuyan al dentado de las hojas juveniles.

Teniendo en cuenta que la lámina de las hojas dentadas (estado primario) siempre tiene mayor superficie que las íntegras en la propia especie, que el borde —en razón de los dientes —tiene mayor extensión, y que cuando aparecen en individuos adultos son producidas por brotos robustos que nacen del tronco, brotos conocidos como "mamones" o "chupones", fuerza a suponer que la planta regula estos órganos para la evaporación. En caso de producirse gutación las hojas dentadas tienen mayor campo.

Cuando una planta no logra la luz necesaria para su función clorofiliana, amplía la superficie de sus hojas; aún un mismo individuo amplía la superficie de las hojas que nacen donde llega menos luz.

Aunque no hay dudas que el mayor o menor número de hojas, así como la mayor o menor superficie foliar está en relación con la humedad del suelo y en concordancia a la exigencia de la especie en este factor, no es nuestro propósito entrar en la explicación del porqué del dentado en unas hojas y la ausencia en otras del mismo individuo u otro de la misma especie, sino presentar a aquellas en que hallamos tal fenómeno.

Nos interesa este fenómeno morfológico con fines de identificación de las especies en sus dos estados. Como advertencia sobre aquello que pueda contribuir a confusión en el conocimiento de ellas; en el conocimiento de las plantas indígenas, en nuestro caso.



1. - Castela Tweediei; *ramillas fructificada;* 2. - Citharexylum montevidensis, *"Tarumán";* *ramilla en flor;* 3. - *Frutos;* 4. - Quillaja brasiliensis, *"Arbol del jabón"; ramilla fructificada;* 5. - Azara uruguayensis, *ramilla florida;* 6. - *flor (aum.);* 7. - *ramilla fructificada;* 8. - *fruto (aum.);* 9. - Berberis laurina, *"Espina amarilla", ramilla florida.*

Citharexylum montevidensis (Spreng.) Mold. "Tarumán"

Arbol bajo, espinoso, poligamo-dioico (con flores masculinas en un individuo y flores hermafroditas en otro), de follaje persistente; vive con preferencia en lugares húmedos, siendo indistintamente serrano o ribereño. Aunque no es muy común en nuestra flora, es fácil hallarlo en cerros y sierras de los departamentos de Lavalleja y Maldonado, así como a orillas de ríos y arroyos de los departamentos de Rocha y Rivera.

De ramas tetrágonas cuando jóvenes; espinas fuertes, opuestas y dispuestas en las axilas de las hojas.

Hojas opuestas, dentadas o íntegras, elípticas, obtusas o agudas, largamente obovoide y aún lanceolado-elípticas, largas hasta de 11 centímetros, cuneadas en la base, de consistencia semicoriácea; peciolo de un centímetro, poco más o menos.

Flores amarillentas, pequeñas (relativamente pequeñas), muy aromáticas, dispuestas en espiga terminal de unos 8-10 cms. de largo; cáliz 5-dentado; corola de tubo cilíndrico, limbo relativamente ancho y 5-lobado; estambres 4 generalmente, didínamos (2 cortos y 2 largos); pistilo de ovario súpero.

Fruto ovoide, rojo brillante en su madurez, poco carnoso, de un centímetro poco más o menos de largo.

Quillaja brasiliensis Mart. "Arbol del jabón"

Arbol de 6 a 10 metros de altura que vive en algunos departamentos del norte de la República. Arechavaleta lo halló en Tacuarembó a orillas de ríos y en faldas de colinas.

Aparte del nombre común mencionado, se le conoce con los de: "palo de jabón", "jabón de palo" y aún "quilay".

En razón de su afinidad con el "árbol del jabón" o "quilay" de Chile, (**Quillaja saponaria** Mol.), hubo época en que su corteza y madera cortada en rajas era artículo comercial y empleada para la saponificación de cuerpos grasos (Arech.).

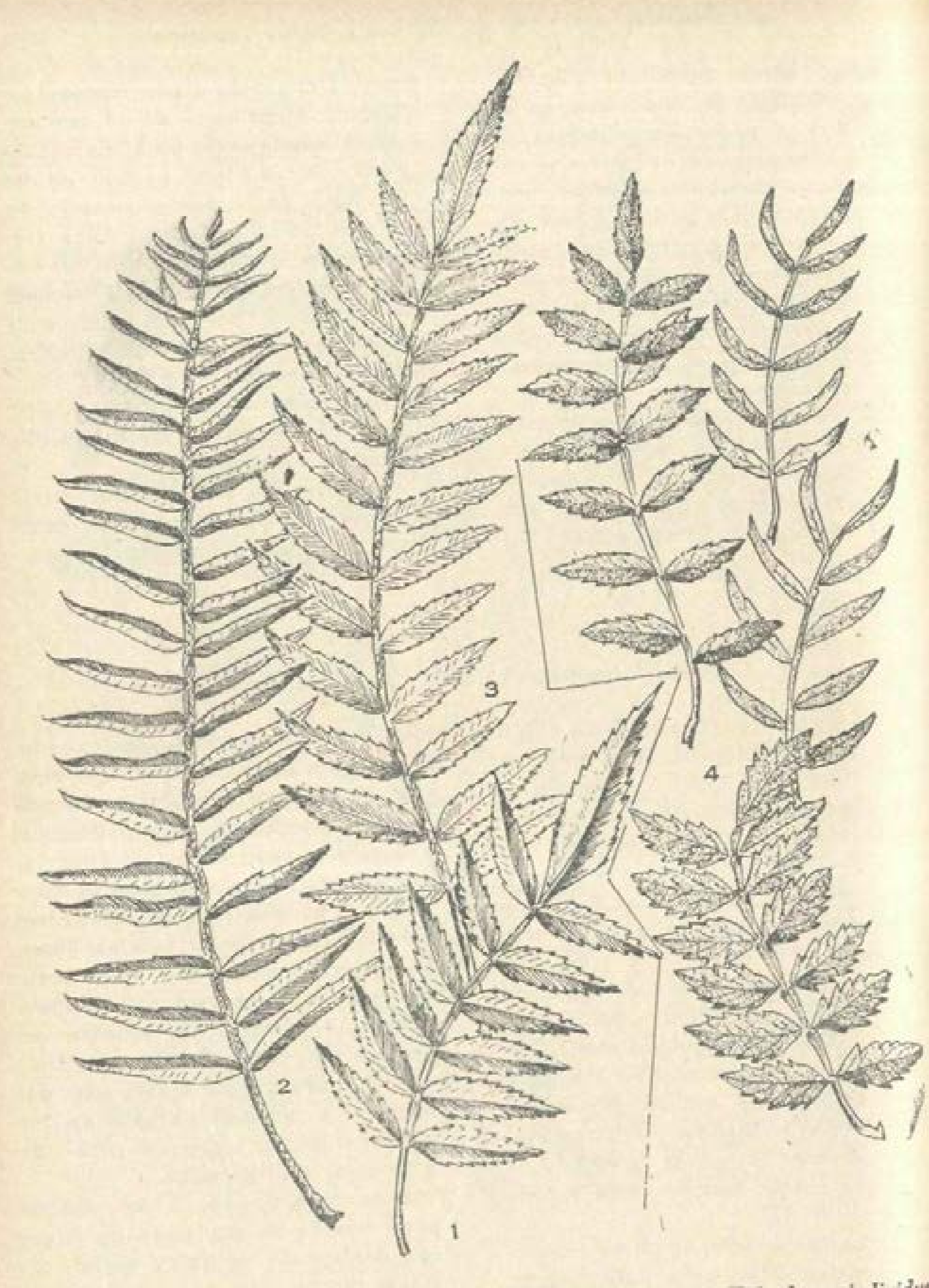
Tiene follaje siempre verde y copa abierta.

Hojas lanceoladas, glabras (lampiñas) de ápice agudo y base cuneda, subcoriáceas, íntegras, paucidentodas o ligeramente dentado-sinuado, largas de 5-8 cms.; en individuos jóvenes netamente dentadas; pecíolo corto.

Flores de un centímetro o muy poco más de diámetro, reunidas en hacecillos corimbiformes axilares; pedúnculos pubescentes; cáliz tomentoso (aterciopelado), de 5 sépalos largamente triangulares y vavares (que se abren como valvas); corola de 5 pétalos libres, pequeños, blanquecinos, largamente espatulados; disco verduzco, con sus 5 lobos opuestos a los sépalos; estambres 10, biseriados, la serie interior soldada al fondo de los sinus del disco y la anterior soldada en los lobos del mismo; pistilo con ovario de 5 carpelos multiovulados.

Fruto formado por 5 folículos de poco más de un centímetro de largo, con dehiscencia ventral y dorsal; semillas aladas, ala de casi 1 cm. de largo, de color castaño.

Florece en el mes de febrero.



1. - Hojas de un individuo joven de Schinus molle *"Anacahuita"; 2. - Hoja de un individuo adulto; 3. - Hoja del estado intermedio;* 4. - Schinus lentiscifolius, *diversas formas de hojas de distintos individuos.*

Castela Tweediei Planch

Arbusto dioico (tiene individuos femeninos e individuos masculinos), de poca altura, 180 centímetros cuando más; espinoso; ramillas jóvenes pubescentes; espinas axilares, simples.

Hojas alternas, largamente elípticas, agudas, de 1 ½ a 2 ½ cms. de largo, por 1 cm. o menos de ancho, íntegras o con algunos dientes, lustrosas en la cara superior; pecíolo corto.

Flores dispuestas en hacecillos axilares; pedicelos muy cortos; cáliz pequeño, cupuliforme, 4-dentado; corola de 4 pétalos, dobles de largo que el cáliz; las masculinas con 8 estambres insertos debajo del disco y más cortos que los pétalos; pistilodio pequeño o nulo; las femeninas con pistilo de ovario 4-hendido y dispuesto sobre el disco.

Fruto: pequeña drupa (fruto carnoso con semilla).

Vive con preferencia a orillas del río Uruguay; por nuestra parte le hemos hallado en el departamento de Paysandú.

Berberis laurina Billb. (= B. glaucescens St. Hil.) "Espina amarilla"

Arbusto espinoso que generalmente aparece como mata arbustiva elevándose a 1-2 ½ metros; espinas ramificadas en tres.

Hojas alternas (cuando están dispuestas en cortas yemas tienen apariencia de disposición verticilada), íntegras y con ápice espinescente, espino-dentadas o con dientes espinescentes, largamente elípticas o largamente obovoideo-elípticas, largas de 3-9 cms., coriáceas o subcoriáceas.

Flores de color amarillo claro, dispuestas en racimillos colgantes y largos de 6-11 cms., pedicelos débiles y largos de 5-10 mm.; brácteas angostas, de color verde hialino; cáliz de 6 sépalos libres; corola de 6 pétalos libres, semejantes a los sépalos; estambres 6, con anteras valvicidas (dehiscencia mediante valvas); pistilo de ovario súpero.

Fruto oblongo, carnoso y que rara vez llega a un centímetro de largo. Vive en casi toda la República; se le encuentra naciendo en cerros, sierras, orillas del monte ribereño y aún a orillas de bañados.

Su leño, y más aún su raíz, tiñen de amarillo.

Florece en primavera.

Berberis ruscifolia Lam.
"Espina amarilla"

Arbusto pequeño que vive en el oeste de la República a orillas del río Uruguay en terrenos áridos, pedregosos o rocosos; también se halla a orillas del Río Negro.

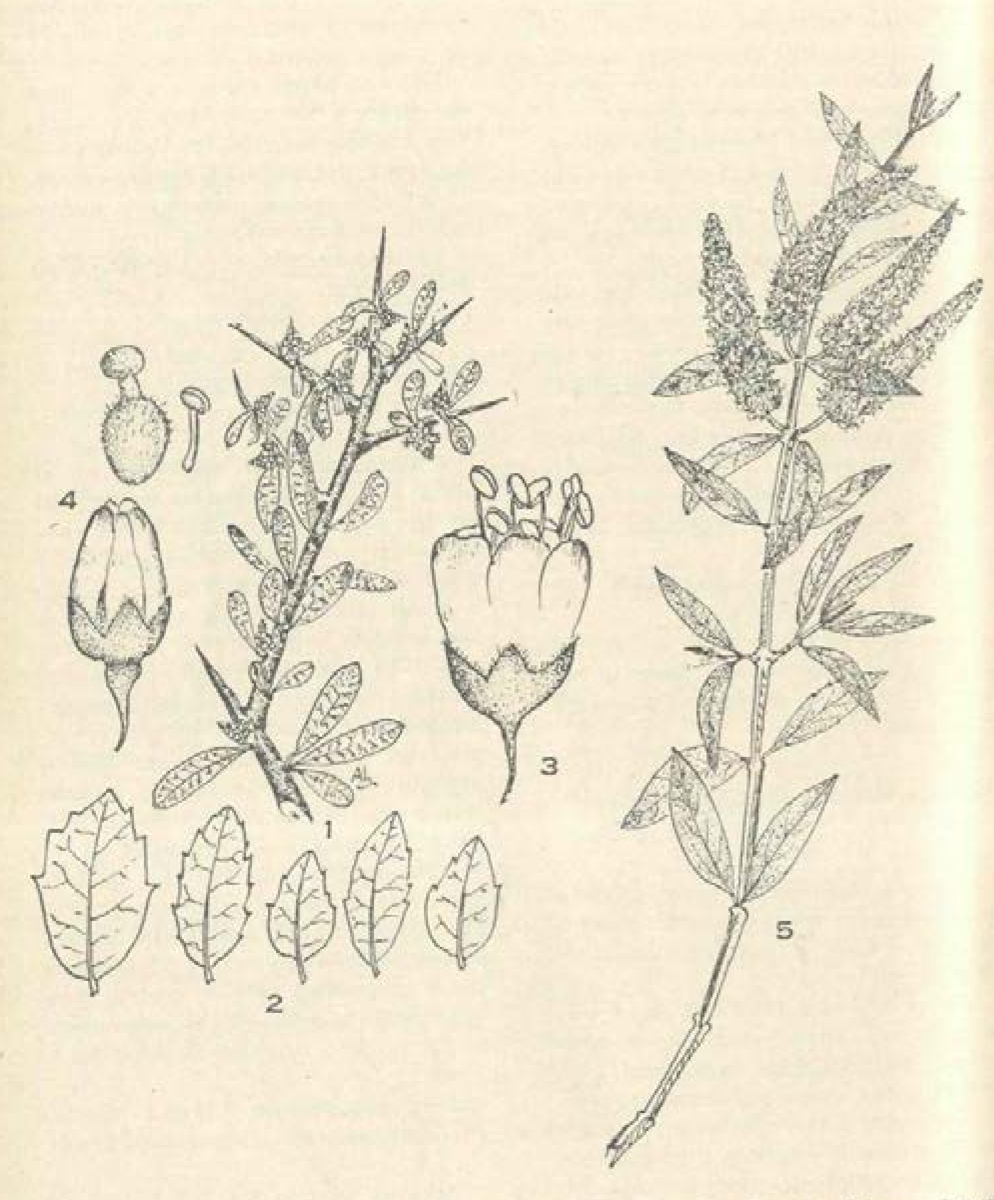
Hojas alternas o dispuestas en cortas yemas, largas de 1 ½ - 4 cms., por 5-15 mm. de ancho, con pocos dientes espinosos, éstos varían en número de 1 a 7, a veces íntegras, siempre con ápice terminado en aguda espinita, de base cuneada; pecíolo muy corto. Espina ramificada en tres. Flores dispuestas en racimillos.

Fruto oblongo, de 5-7 mm. de largo, cubierto de pulverulencia glauca. Esta especie y la anterior son las dos únicas representantes del género que viven en nuestro país. El género Berberis encierra unas 180 especies originarias la gran mayoría de América.

Azara uruguayensis (Speg.) Sleum. =(Arechavaletaia uruguayensis Speg)

Arbusto serrano de 2-3 metros de altura, poco ramoso, de copa irregular, abierto, totalmente glabro.

Hojas alternas, elípticas, hasta largamente elípticas, de color verde glauco, rara vez verde oscuro, subcoriáceas, con dientes regulares o irregulares o



1. - Schinus Engleri var. uruguayensis *"Molle rastrero"*, *ramilla en flor*; 2. - *Diversas forma*[s] *de hojas del individuo joven*; 3. - *Flor masculina* (*aum.*); 4. - *Flor hermafrodita, pistilo y estambre de la misma* (*aums.*); 5. - Aloysia ligustrina *"Cedrón del monte"*, *ramilla en flor*

integras; de 4-7 centímetros de largos; pecíolo corto; estípulas grandes, irregularmente reniformes, íntegras o dentadas.

Flores de color amarillo-oro, muy pequeñas, dispuestas en cimas espiciformes en número de 15-25; cáliz de 1 mm. o poco más, sépalos 4, valvares; corola nula; estambres en número de 20 o menos, 2-3-seriados, largos de 1,5-2 mm.; pistilo de ovario globoso, súpero y glabro, estilo de 2 mm.

Fruto bacciforme, globoso, de 4-6 mm. de diámetro, de color lilacino-rojizo en su madurez.

Vive en cerros y sierras de los departamentos de Maldonado, Lavalleja, Rocha y Treinta y Tres.

En estado cultivado, esta planta pierde totalmente el dentado de sus hojas y de sus estípulas.

Don José Arechavaleta halló a este arbusto en sierras del departamento de Lavalleja (ex Minas) en el año 1898, enviando luego un ejemplar de herbario al botánico C. Spegazzini quien se hallaba ya radicado en Buenos Aires. Spegazzini en 1900 lo publicó como nueva especie creando además un nuevo género, dedicándolo al autor de la "Flora Uruguaya" y dando a la planta el binomio de **Arechavaletaia uruguayensis.**

Como los caracteres de esta planta calzan en el género Azara —establecido en 1799 por los botánicos españoles, Ruiz y Pavón— el botánico alemán Sleumer —actualmente en la Argentina— lo pasó a éste estableciendo **Azara uruguayensis.**

No le conocemos nombre común dado por el hombre de campo; tal vez se deba a que es poco conocido por él.

Schinus molle L — "Anacahuita", "Aguaribay" o "Molle"

Schinus lentiscifolius March. "Molle ceniciento" o "Carobá".

En la lámina que acompaña a ésta y que presenta hojas de estos dos **Schinus**, pueden verse tres de **Sch. molle**, pertenecientes a un individuo joven, a un individuo adulto y a un individuo intermedio, así como 4 tipos de hojas de **Sch. lentiscifolius** que corresponden a distintos individuos adultos.

Schinus longifolius y **Schinus Engleri** var. **uruguayensis**

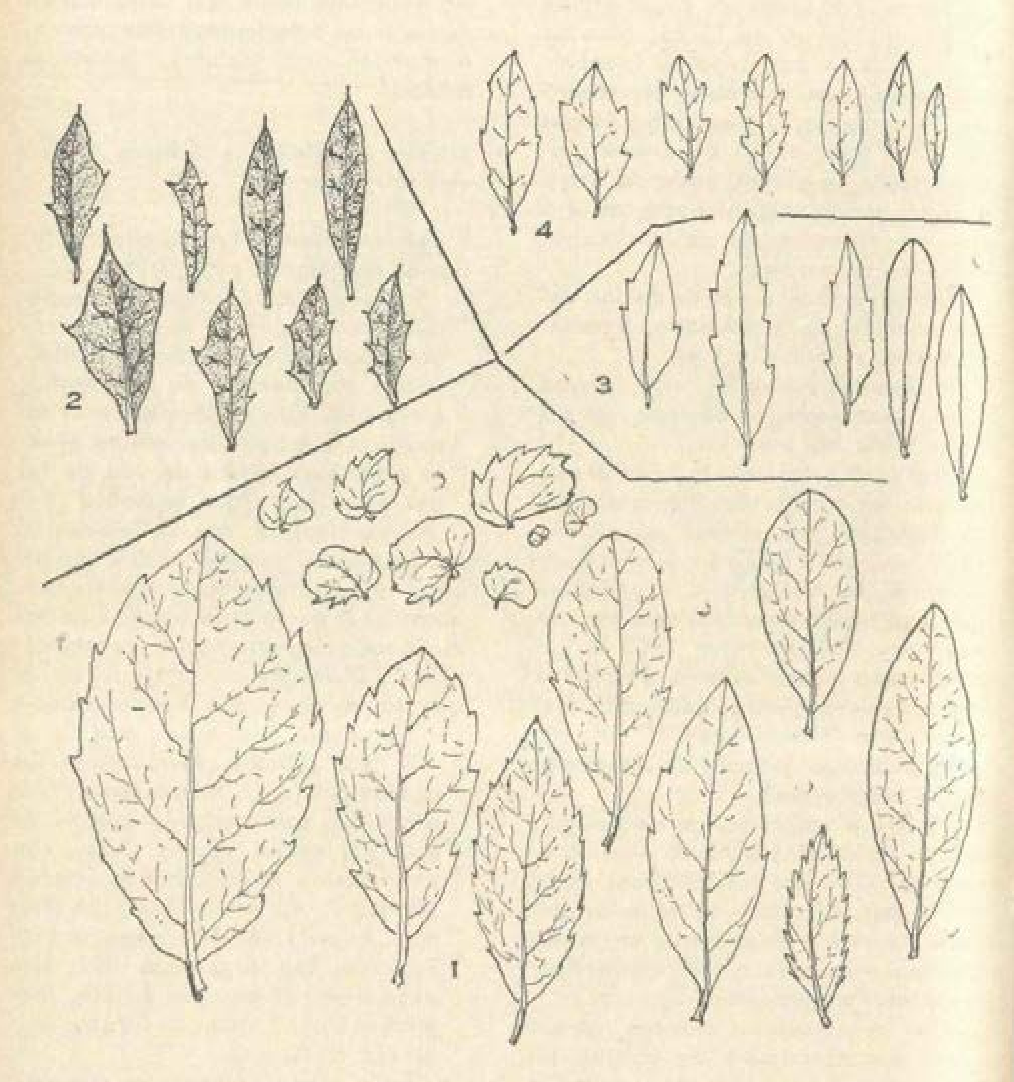
Refiriéndonos a los "molles", decíamos en anterior publicación:

"En nuestra flora existen tres espe-
" cies comunes que en su nombre vul-
" gar aparece la palabra "molle",
" sola o acompañada de un adjetivo;
" aún puede este nombre encerrar to-
" davía otra especie del mismo géne-
" ro y también formas de una de las
" tres especies de que se habla".

Ahora bien; lo que recientemente publicamos en nuestro libro "Los arbustos y arbustillos de los paseos públicos" (2º de la serie auspiciada por el Concejo Departamental de Montevideo), Diciembre de 1961; aclara lo que suponíamos una cuarta especie con el nombre común de "molle".

"El "Los árboles cultivados en los
" paseos públicos", Montevideo 1958,
" pág. 235, publicamos la especie de
" **Sch. polygamus** (Cav.) Cabr., con
" una lámina organográfica. Según
" Barklay F. A., en "A Study of Schi-
" nus" Lilloa T. XX-VII, págs. 2-110,
" Tucumán, Rep. Argentina 1957, éste
" debe llevar el binomio de **Sch. lon-**
" **gifolius** Lindl.) Speg. = Duvaua lon-
" gifolia Lindl.

"En la misma página —en pequeña
" nota final— nos referíamos a la
" existencia, en el Jardín Botánico, de
" ejemplares de una variedad de Sch.
" polygamus que respondía a las ca-
" racterísticas —a la vez— de las
" formas **australis** y **ovatus** citadas por
" Cabrera en "Revisión de las Anacar-



1\. - Azara uruguayensis, *ocho formas de hojas y ocho formas de estípulas;* 2. - *Berberis ruscifolia* "*Espina amarilla*", *diversas formas de hojas de un mismo individuo;* 3. - Schinus longifolius "*Molle*" *o* "*Molle rastrero*". *tres hojas dentadas del estado joven y dos íntegras del adulto;* 4. - Aloysia ligustrina "*Cedrón del monte*", *hojas dentadas e íntegras de un mismo individuo.*

" diáceas austroamericana", Rev. del
" Museo de La Plata (nueva serie)
" T. II, sec. Botánica, págs. 3-64, Bue-
" nos Aires 1938.

"En el estudio de Barklay hallamos
" que estos ejemplares concuerdan
" con **Sch. Engleri** var. **uruguayensis.**

"Barklay llega a la conclusión de
" que la mayoría de los botánicos en-
" cierran varias especies bajo el bi-
" nomio de **Sch. polygamus** (Amyris
" polygama, de Cavanilles) = Sch.
" dependens Ort.

"No hay dudas de que son especies
" con mucha afinidad".

Schinus longifolius (Lidl.) Speg. = (Duvaua longifolia Lindl.) "Molle" o "Molle rastrero"

Arbol polígamo-dioico, de poca altura, de copa irregular y ramas tortuosas por lo común; ramillas frecuentemente aguzadas en forma de espina; a veces arbusto de 4-5 metros de altura.

Hojas simples, alternas o aglomeradas en cortas yemas, largamente espatuladas hasta oblanceoladas, de márgenes irregulares (las hojas del estado joven, dentadas) largas de 2½ hasta 7 cms., por 6-13 mm. de ancho, obtusas o subagudas, de color verde claro en la cara inferior y con venas poco perceptibles; pecíolo hasta de 5 mm.

Pseudorracimos de 1 cm. de diámetro, pedicelos de 4 mm.; cáliz de sépalos densamente ciliados; corola de pétalos libres, aovados, angostos, de 2 mm. de largo, por un milímetro de ancho, con pelos en las venas de la cara dorsal o glabros.

Fruto de unos 6 milímetros de diámetro, de color lavanda.

Florece en octubre y noviembre.

Schinus Engleri Bark. var. **uruguayensis** Bark. "Molle rastrero"

Arbusto polígamo-dioico, con ramas extendidas y numerosas formando matorral, con ramillas fuertes, rígidas y de extremidad aguda.

Hojas simples, alternas, subcoriáceas, largamente ovales u obovales, obtusas o bruscamente agudas, de borde íntegro, con algún diente o con insinuaciones de ellos, largas de 15-30 milímetros, por 6-11 mm. de ancho, de color verde intenso hasta verde glauco y con nervio central y venas verde blanquecino que se destacan netamente; pecíolo de 1-2,5 mm. Las hojas del estado joven, algo mayores, ovales hasta ovoides y dentadas hasta inciso-dentadas.

Pseudorracimos de 1-2 cms. de largo; cáliz de sépalos ciliados (pestañosos); corola de pétalos obovoides hasta ampliamente obovados en las flores masculinas, ovoides y glabros en las hermafroditas; estambres salientes en las masculinas; pistilo de ovario obovoide y con numerosos y cortísimos pelos, estilo muy corto y estigma grueso.

Fruto de unos 4 mm. de diámetro, negruzco.

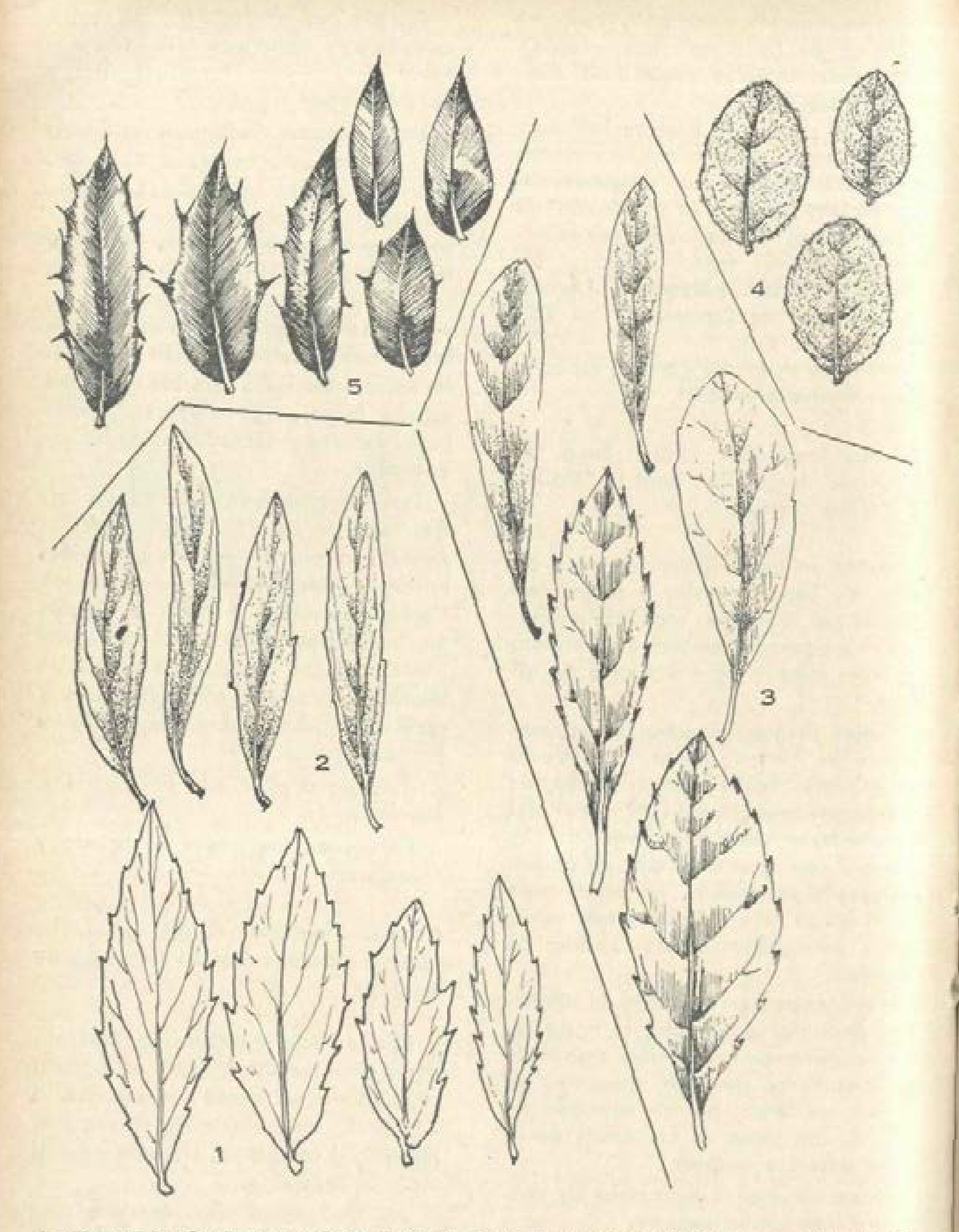
Florece en los meses de agosto y setiembre.

Aloysia ligustrina (Lag.) Smal. = (Lippia lycioides Steud.) "Cedrón de monte"

Esta especie indígena se presenta como un arbustillo o como un arbusto cuya altura va desde los 80 cms. a 3 metros, rara vez más; es serrana, *ribereña o campestre, viviendo en casi* toda la República.

De crecimiento desordenado, presentando muchas veces ramillas espinescentes.

Hojas opuestas, a veces ternadas, íntegras o dentadas, lanceoladas o



1. - Hojas del individuo joven de Quillaja brasiliensis *"Arbol del jabón"; 2. - Hojas del adulto; 3. -* Citharexylum montevidensis *"Tarumán", diversas formas de hojas; las tres dentadas pueden aparecer en individuos jóvenes o en adultos; 4. -* Xylosma ciliatifolium *"Espina corona", hojas ligeramente dentadas y hoja íntegra de cada individuo; 5. -* Maytenus ilicifolius *"Congorosa", diversa forma en hojas de individuos adultos.*

largamente elípticas, largas de 12-40 mm., blandas o subcoriáceas, subagudas u obtusas, atenuadas en la base, verde pálidas o blanquecinas en la cara inferior; en los brotos fuertes y herbáceos suelen presentarse hojas semi-ásperas y de grandes dientes.

Flores blancas, aromáticas, dispuestas en racimillos espiciformes de 6-8 cms. de largo y agrupados en las terminaciones de las ramillas; cáliz pubescente, largo de 2 mm.; corola larga de ½ cm.; de tubo curvado, limbo de 4 mm. de diámetro.

Florece en la primavera.

Xylosma ciliatifolium (Clos.) Eichl "Espina corona".

Arbol dioico de regular altura, a veces arbusto robusto; espinoso, sobre todo en el tronco y ramas gruesas.

Hojas tomentosas (aterciopeladas), elípticas u ovales, de bordes ciliados (pestañosos), dentados, oscuramente dentados hasta íntegros, largas de 3-6 cms.; pecíolo corto.

Flores dispuestas en racimillos o fascículos umbeliformes axilares; pedúnculo y pedicelos pubescentes; cáliz pubescente de sépalos (4-5) ciliados; corola ausente; las masculinas con estambres numerosos; las femeninas con pistilo de ovario súpero.

Vive en el departamento de Tacuarembó.

Maytenus ilicifolius Mart. "Congorosa"

Arbusto indígena que vive en casi todos los departamentos de la República. Generalmente aparece como un arbustillo o mata arbustiva de menos de 1 metro de altura, las menos veces como un arbusto de 2-3 metros y rara vez puede elevarse a más de 4 metros.

Por lo común se le encuentra a orillas del monte ribereño, siendo poco común en cerros y sierras.

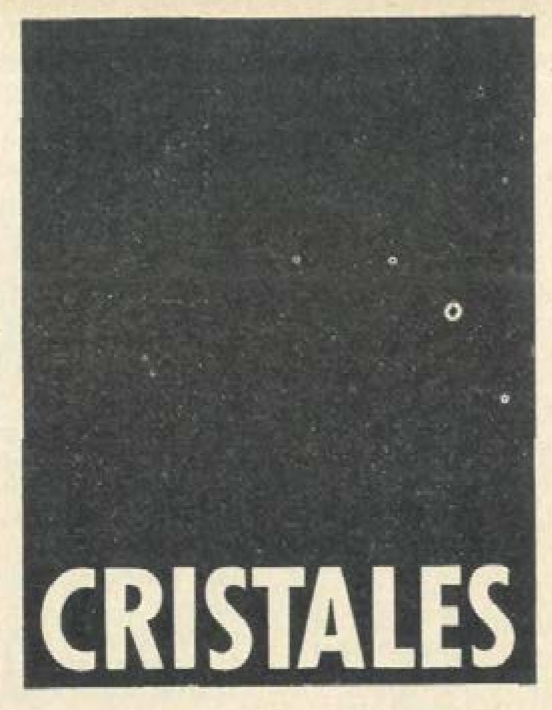
Hojas oblongas, elípticas hasta oblongo-lanceoladas, coriáceas, espinoso-dentadas hasta íntegras o subíntegras, ápice terminado en aguda espinita, base redondeada o cuneada, largas de 3-7 cms.

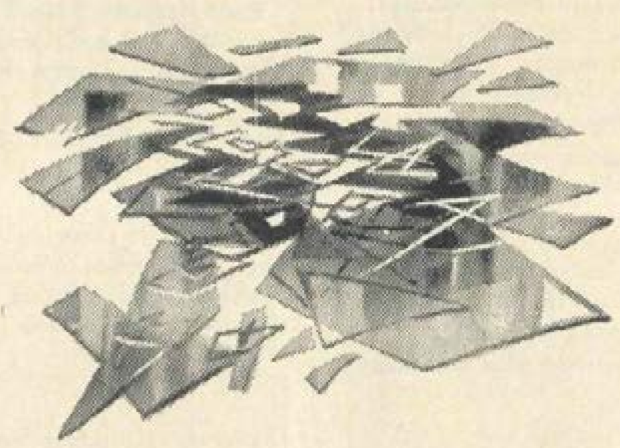
Flores unisexuadas, pequeñas, verduzco-amarillentas, dispuestas en hacecillos axilares en corto número —a veces más de 10— las menos veces solitarias; pedicelos de unos 3 mm.; cáliz 4-5 hendido; corola de 4-5 pétalos oblongos, u obovoides, 3 veces mayores que los sépalos; disco generalmente cóncavo; estambres 4-5, más cortos que los pétalos e insertos debajo del disco; pistilo de ovario subgloboso y 2-3 locular; en las flores masculinas el ovario aparece atrofiado y cubierto por el disco; en las femeninas el ovario emerge del disco.

Fruto capsular bivalve, obovoide, largo de 8-10 mm.; semillas rojas, en número de 1-2, raramente 3-4.

Scutia buxifolia Reiss. "Coronilla" o "Coronillo"

También el conocido "coronilla" es otro de nuestros árboles que puede contarse entre los que poseen hojas dentadas en el estado joven.





En su residencia, edificio o negocio hay cristales y vidrios que están continuamente expuestos a rotura o avería. Evite pérdidas innecesarias asegurándolos, mediante el pago de una suma insignificante, en el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Planificación de Cooperativas Lecheras en el Medio Rural Uruguayo

por el Ing. Agr. HUMBERTO TOMEO
Profesor de Lechería de la Facultad de Agronomía

por el Ing. Agr. LUCIANO BARREIRO LUACES
Técnico en Cooperativas del Ministerio de Ganadería y Agricultura

En nuestro medio rural comienza a manifestarse creciente interés por la constitución de cooperativas lecheras. Especialmente en las ciudades y centros poblados importantes del interior, se percibe la necesidad, tanto entre los tamberos progresistas como entre las autoridades departamentales, de solucionar los problemas de la producción, comercialización y consumo de leche y sus derivados, a través del sistema cooperativo.

Pero es indudable que este tipo de solución con ser quizá la más eficiente y práctica, presenta igualmente cierto grado de dificultad.

Surgen, en primer término, problemas relacionados con la adopción del sistema por parte de la generalidad de los productores y subsiguientemente problemas sobre los métodos comerciales, tecnológicos y administrativos más adecuados a adoptar.

Todo ello obliga a estudiar cuidadosamente las iniciativas particulares sobre el tema, lo cual supone realizar una planificación que permita, en último término, fundamentar, para cada caso, el consejo técnico más valedero.

Sólo nos proponemos aquí desarrollar diversos conceptos generales de necesaria estimación en esos estudios particulares.

Derivan los mismos de la experiencia y el estudio ya aplicados en anteriores oportunidades, dentro de nuestro ambiente rural.

INICIACION DE PROYECTOS

Cuando se propone la posible creación de una cooperativa de este rubro, sus iniciadores generalmente establecen como finalidad principal de la misma la pasteurización de la leche.

El proceso técnico que debe cumplirse para ese objeto, requiere la adquisición de maquinarias e instalaciones costosas. En el momento actual se estima en un millón y medio de pesos, el costo aproximado de instalación de una usina pasteurizadora de modesta capacidad (2.500 lts. hora).

Es preciso entonces considerar atentamente iniciativas de esta naturaleza que obligan a sus propulsores a buscar financiaciones de costo elevado. Pero aún en el caso de entenderse solucionado ese importante aspecto, conceptuamos que igualmente no es aconsejable propiciar la puesta en marcha de esos proyectos si previamente no existe margen suficiente de seguridad en el cumplimiento de los siguientes aspectos:

1) *Interés real, sino de la totalidad*, por lo menos de una amplia mayoría de los tamberos de la zona, por la constitución de la cooperativa.

2) Compromiso de cada tambero sobre el envío, en tiempo y forma de su producción total.

3) Existencia de vías de comunicación practicables en la cuenca que alimentará a la usina.

4) Volumen adecuado de producción según las épocas del año (preveer períodos de superávit y déficit).

5) Sanidad adecuada del ganado lechero y generalización de las prácticas correctas que destierren toda posible adulteración del producto.

6) Respaldo efectivo por parte de los funcionarios oficiales encargados de vigilar el cumplimiento de las necesarias disposiciones legales sobre venta de leche pasteurizada.

7) Posible acuerdo previo con los intermediarios, no productores, existentes en la localidad.

Todos estos puntos merecen particular consideración. Comencemos por el citado en primer término.

Es indudable que una cooperativa depende de la voluntad favorable de las muchas y variadas personas que la integrarán (principio de puertas abiertas). Por esta razón no es posible improvisar su constitución. Resulta de suma necesidad ambientar y promover la suficiente información sobre el sistema cooperativo, sus posibilidades, ventajas y obligaciones.

Este conocimiento debe llegar, en lo posible, a la totalidad de los productores tamberos de la zona.

Cumplida esta etapa se comprobará si el interés por concretar el proyecto es mayoritario dentro del gremio y si el volumen de leche que remitirán esos productores es suficiente para iniciar la actividad.

En su defecto se arriesga un posible fracaso.

Téngase presente que la buena marcha de las cooperativas, en general, radica en el concurso que le presten sus socios.

Esta consideración tiene mayor valor en el caso particular de las cooperativas lecheras. Es fácil comprender que el apoyo de los tamberos debe ser cumplido en forma total y *sin reticencias. Obsérvese que la comercialización diaria en común de la* leche, obliga a su diaria remisión a la cooperativa, según hasta hoy se estila.

De ahí también la importancia del compromiso que en ese sentido deben cumplir los socios. Compromiso que incluye tiempo y forma adecuada de recibo del producto y que ya destacamos en el segundo punto.

Con respecto al tercer considerando, relacionado con el anterior, corresponde expresar que la posibilidad de una cuenca lechera está vinculada íntimamente con la existencia de vías de comunicación accesibles aún con mal tiempo.

En general las zonas tamberas se sitúan dentro de un radio, que teniendo la población a servir por centro, posibilite el seguro y rápido envío diario del producto.

Esto *supone* la existencia de una red vial y/o ferroviaria adecuada y distancias no excesivas.

La constitución de la cooperativa requiere la existencia previa de esos factores. En su defecto, no puede pretenderse que la cooperativa los solucione.

Su misión, como factor socio-económico, consiste en coordinar los esfuerzos individuales existentes y que *se hicieron posibles gracias a la pre-*

encia, en una determinada zona, de los condicionantes referidos (consumo - tambos - comunicaciones - distancia).

Esto, sin perjuicio de reconocer que la Cooperativa, una vez instalada, puede contribuir en grado importante a ampliar o facilitar los referidos factores. Es el caso del fomento de la producción lechera como propósito lógico que toda cooperativa debe contemplar. También la adopción de planes que tiendan a la habilitación continua de los malos caminos mediante el empleo de máquinas adecuadas y que sólo la Cooperativa podría económicamente encarar.

En cuanto al cuarto punto, la justificación de una sociedad de este tipo, también se condiciona a la existencia de suficiente volumen de leche. Para el cálculo correcto es necesario realizar una encuesta entre los remitentes. Se aprovechará esta oportunidad para requerir otros datos también necesarios y que puedan variar de acuerdo a los propósitos complementarios que se persigan y a las condiciones particulares de la zona.

Obviamente se estimará el consumo y su posible ampliación así como las cifras aproximadas en los períodos de baja y alta producción anual.

Con referencia a la sanidad del ganado lechero, merecerá justa atención de los organizadores.

El recibo de la leche debe condicionarse a su estado de pureza, el cual depende de la sanidad del ganado y las prácticas honestas del tambero (prohibición del aguado, erradicación de enfermedades, etc.).

Es importante señalar que en este aspecto, las sociedades cooperativas, desde su iniciación, deben verse libres de posibles influencias, provenientes de los socios y tendientes a burlar la seriedad de los controles.

Ninguna contemplación debe admitirse en ese sentido para no dar motivo a la existencia de factores que lesionan la igualdad de los socios, comprometen el prestigio de la sociedad y hacen peligrar la principal justificación de la cooperativa: la salud del consumidor.

Otra consideración merecedora de suma atención y mencionada en el punto sexto anterior, tiene relación con la necesidad de respaldo legal, en el aspecto de la venta exclusiva de leche pasteurizada.

No es posible establecer una cooperativa para venta de leche pasteurizada, si las autoridades oficiales permiten o toleran la comercialización de otro tipo de leche sin control.

El proceso de pasteurización aumenta el costo del producto y como consecuencia la competencia que puede establecer la venta de leche no tratada ni controlada es funesta para la estabilidad de la cooperativa.

Se impone entonces que las disposiciones legales vigentes o a regir en el futuro sean celosamente controladas por las autoridades competentes.

Este punto es tan importante, que debe resolverse favorablemente antes de constituir la cooperativa. Vale decir, que los organizadores obtendrán previamente la seguridad de funcionamiento de los controles oficiales sobre la venta de leche. Esto, sin perjuicio de ejercer posteriormente el derecho de reclamar la continuidad y eficiencia de esa vigilancia.

Pero es necesario el respaldo legal suficiente que autorice el ejercicio de ese derecho.

Lamentablemente, las disposiciones municipales en algunos departamentos son incompletas o deficientes.

Deben propugnarse soluciones generales y no circunscriptas sólo a determinadas condiciones locales sin fuerza jurídica suficiente para evitar las influencias interesadas que, a veces las anulan o postergan.

En este aspecto y como antecedente a tener en cuenta, existen las leyes N.os 10.707 del 9 de enero de 1946 y 11.030 del 12 de enero de 1948. Pero su cumplimiento, estuvo relacionado con el decreto que las reglamentó, del 31 de enero de 1950 y que establecía medidas de control sobre la comercialización de la leche tratada.

La aplicación de ese decreto fué suspendida el 24 de noviembre de 1950. Desde esa fecha se siente la necesidad de una norma legal que haga aplicable lo prevenido en la Ley citada. Las propias cooperativas en actividad ya se han pronunciado en ese sentido.

Existe un anteproyecto de decreto a estudio, que de aprobarse, reglamentaría nuevamente la referida ley, solucionando adecuadamente este importante aspecto.

Por último, otro problema que surge corrientemente cuando se difunde la idea de crear una cooperativa de productores lecheros, es el provocado por los intermediarios distribuidores, que ven peligrar su fuente de trabajo.

Las sociedades de este tipo tienden naturalmente a desplazar a los comerciantes de ese rubro. No obstante, la cooperativa debe reconocer la función que ellos cumplen. Si pretende eliminarlos, sin mayor consideración, puede acusar graves conflictos sociales y gremiales que atentarán contra su propia estabilidad. Existen ejemplos aleccionantes en ese sentido.

Corresponde considerar también que la Cooperativa puede necesitar o necesitará obligatoriamente, distribuidores domiciliarios.

Resultará entonces necesario obtener un entendimiento con los distribuidores existentes. Estos pueden compartir, en algunos casos, ese cometido, con la condición de productor tambero, lo cual facilitará el acuerdo. En otras oportunidades la intermediación está en manos de distribuidores mayoristas exclusivos, que venden a otros distribuidores. En este caso corresponde consideración particular.

En todas las posibilidades, las bases de acuerdo serían, para la Cooperativa, el reconocimiento de una ganancia justa a los intermediarios y para estos la aceptación de zonas de distribución que tiendan a evitar la duplicación de esa función.

II

NECESIDADES DE EQUIPAMIENTO

NORMAS TECNICAS PARA LA INSTALACION DE UNA PLANTA DE PASTEURIZACION Y/O INDUSTRIALIZACION DE LECHE

Ya hemos dicho al iniciar este trabajo que el costo de instalación de una planta de pasteurización y/o industrialización de leche es algo elevado en el momento actual.

Por otra parte el poco conocimiento general del funcionamiento de una planta pasteurizadora, puede, en el momento de ponerse en marcha, cuando exige el mayor esfuerzo y sacrificio individual de los socios cooperadores, chocar con intereses individuales que a la postre llevarán al fracaso a la cooperativa.

En nuestro modesto entender, una vez aunadas las voluntades, según los planteamientos referidos en el anterior capítulo, sería conveniente proceder a la instalación por etapas, con lo cual se evitará, no solamente la inversión elevada,

sino que se colocará al cooperador-productor, frente a la realidad, o en otras palabras, tomará contacto con la organización a cuyas reglamentaciones deberá someterse integralmente.

Nótese que de un régimen individualista, debemos pasar sin mayores preámbulos a un régimen cooperativo, en el cual todos y cada uno trabajan para bien de la sociedad.

De acuerdo con lo antedicho y en forma somera, trataremos los siguientes puntos:

1ª Etapa: Elección del terreno.
2ª Etapa: Centralización e inspección.
3ª Etapa: Pasteurización.
4ª Etapa: Industrialización.

1ª Etapa: ELECCION DEL TERRENO.

Resuelta ya la instalación, debemos elegir el terreno de la futura planta y para ello tendremos en cuenta los siguientes puntos:

1. Superficie, que estará en relación con la planta a instalar, sin olvidar las futuras ampliaciones. Todo lo cual tiene una estrecha relación con el volumen de leche a recibir inicialmente y en el futuro, así como con el tipo de instalación a realizar.

2. Teniendo ya la superficie determinada, debemos pensar, ¿conviene un terreno céntrico o excéntrico?

En el primer caso la ventaja es de equidistancia de todos los consumidores al punto inicial, en consecuencia recorridos cortos y rápidos del producto elaborado.

Pero tiene los siguientes inconvenientes: costo elevado del terreno, dificultad de entrada de los productores que traen la materia prima y entorpecimiento del tráfico en las calles adyacentes.

En el segundo caso, terreno excéntrico, algunos repartidores deberán recorrer distancias más largas con el producto elaborado, pero en cambio vemos solucionados todos los otros inconvenientes apuntados, y además, nos será más fácil conseguir una superficie aceptable, con un costo menor.

3. Vías de entrada, que sean fáciles y buenas. Una planta bien instalada debe tener tres planchadas independientes: una para recibo de leche y devolución de tarros; otra donde se entrega el producto elaborado y una tercera donde se reciben los envases sucios.

En instalaciones de poco volumen, podemos eliminar la tercera y adjuntarla a la segunda, siempre que dispongamos en ella de amplitud suficiente.

Un terreno esquina facilita mucho la disposición. De no obtenerlo, debemos sacrificar terreno para hacer los callejones que comuniquen con las planchadas, lo cual dificulta el trabajo y eleva la superficie a comprar.

4. También debe tenerse en cuenta, al elegir el terreno, la facilidad de toma de corriente eléctrica, toma de agua y evacuación de las servidas. En una planta de lechería son muchos los miles de litros de agua a utilizar y en consecuencia a evacuar, ya que se

calcula que se utilizan tres litros de agua por cada litro de leche recibida.

Podría conectarse a la red de agua corriente y al mismo tiempo estudiar la posibilidad de hacer un pozo semisurgente, que si bien eleva el costo de instalación, en el futuro se amortiza fácilmente.

2ª Etapa: CENTRALIZACION E INSPECCION.

Antes de ir a la pasteurización y/o industrialización, decíamos al iniciar este capítulo, que debe cumplirse una etapa en la cual los productores *tomen contacto con la cooperativa, así* como con los controles e inspección a que estarán sujetos en lo sucesivo.

Las instalaciones para esta etapa, serán de suyo menores, en costo, que una instalación total, pero deben ser realizadas con miras a su aprovechamiento futuro y como mínimo serán las siguientes:

1. - Plancha de recibo de leche.

En la cual llegarán los productores *con la materia prima y en ella debe* instalarse:

Una balanza para pesar la remisión de cada uno.

Un tanque bajo nivel que reciba la leche de la balanza.

Una bomba centrífuga, que sacará la leche del tanque anterior y la enviará a la sección siguiente.

Anexo a esta planchada debe haber: una oficina que anote las recepciones y un laboratorio de control e inspección.

2. - Sección purificación y envasado.

En ésta debe instalarse un precalentador, que eleve la temperatura de la leche hasta el grado necesario para ser pasada por la centrífuga purificadora.

Una centrífuga de purificación.

Una enfriadora, que baje la temperatura de la leche a menos de 10/Cº.

Un tanque aislado, con agitador automático, que reciba la leche enfriada y la mantenga a baja temperatura hasta el momento del envasado, el cual se realizará, inicialmente, a mano.

3. - Sección recibo de envases.

Las botellas vacías que traen los repartidores, deben ser recibidas en una sección independiente, pero próxima a la anterior. En esta sección, se reciben los envases y se efectúa el lavado correspondiente. En el caso de pequeñas plantas, dicho lavado se puede efectuar a mano, empleando piletas y chorros de agua.

Debemos recordar en este momento, que la cooperativa debe disponer de suficientes botellas, y se calcula tres, por cada litro de leche vendida, aunque para la cooperativa sólo gravita el costo de una botella, pues las otras dos, que están en manos del repartidor o del consumidor, deben ser pagadas al retirarlas.

4. - Sección cremería.

Diariamente llega a la planta una cantidad de leche que puede no ser absorbida en su totalidad por el consumo fluído; por otra parte es conveniente que la entrada sobrepase al consumo.

Esta leche sobrante debe ser utilizada y lo más aconsejable sería la instalación de una desnatadora que nos daría dos subproductos: crema y *leche descremada.*

La crema, inicialmente convendría colocarla en las plantas mantequeras, para invertir menos capital en nuevas instalaciones.

En cuanto a la leche descremada, surgen las siguientes posibilidades: a) venta directa al consumo, a precio

menor, en acuerdo con los Concejos Departamentales; b) elaboración de caseína y aprovechamiento del suero resultante, para cría común de cerdos.

5. - Sección caseinería.

En esta Sección debemos instalar cubas, semejantes a las utilizadas en la elaboración de quesos, en los que se efectúa la coagulación de la leche y el almacenamiento de suero ácido para las siguientes elaboraciones.

Otro implemento necesario es un secadero de caseína, con el cual se le elimina rápidamente la humedad.

Finalmente un depósito de caseína elaborada.

6. - Sala de máquinas.

En la planta se necesita agua caliente y vapor; debemos, pues, instalar una caldera que la provea en cantidad suficiente.

También es necesario un compresor que nos produzca el frío necesario para el enfriado de la leche.

7. - Talleres y depósitos.

Aunque la planta sea chica, se necesita un pequeño taller para arreglos de urgencia.

Junto al mismo puede tenerse un depósito de materiales y repuestos, dado que estando en el interior, muchos repuestos no se conseguirán en el lugar, lo cual entorpece el trabajo diario.

8. - Vestuarios y gabinetes.

El personal debe disponer de vestuarios, gabinetes higiénicos y duchas en proporción al número de obreros.

9. - Administración, Dirección, etc.

Según el volumen y las necesidades, debe disponerse de un escritorio para la administración y otro para la dirección del establecimiento.

También debe proveerse una contaduría, que puede estar junto con la administración.

Como se trata de una cooperativa, puede proveerse una pequeña sala para reuniones del directorio.

3ª Etapa: PASTEURIZACION.

Una vez que la cooperativa ha superado la etapa inicial, ya con pleno conocimiento del trabajo, puede pasarse a la etapa de pasteurización.

Para cubrir esta etapa es necesario instalar la siguiente maquinaria:

Un pasteurizador, cuyo lugar de instalación ya se ha previsto en la etapa anterior.

Una máquina para llenar y tapar las botellas, ya que desde el punto de vista técnico, es indispensable, para evitar reinfecciones; eliminar el llenado y tapado a mano.

Una máquina lavadora de botellas, que agilita el trabajo, siguiendo el ritmo de la pasteurizadora y llenadora, al mismo tiempo que economiza mano de obra, ya que para atenderla, solamente se necesita uno o dos obreros.

Además tendremos una mejor seguridad de esterilización de la botella.

Conviene recordar acá que la pasteurización tiene tres etapas: *tambo, industria y post-industria.*

Las tres son importantes, pero diríamos que la más importante es la primera, pues para que el producto sea bueno, la materia prima debe ser de primera calidad.

La pasteurización no arregla, ni mejora la leche mala; solamente prolonga la vida de la leche buena y asegura su inocuidad. En consecuencia, los productores tienen en sus manos, ya que son los que van a pro-

veer la materia prima, el éxito o el fracaso de la cooperativa, en este aspecto.

La segunda etapa, industria, debe ser realizada eficientemente, no sólo en cuanto al tratamiento térmico de la leche, sino también en las etapas siguientes: envase limpio, envasado higiénico, cierre hermético y conservación a baja temperatura.

Finalmente, post-industria, distribución rápida y en condiciones higiénicas.

Diríase que las cooperativas industrializadoras, deben tener a su cargo no sólo la propaganda en lo referente a la colocación del producto, sino también, y muy especialmente, la información educacional: a) al productor, en su condición de tal, para mejorar y aumentar sus remisiones; b) al productor en su condición de socio cooperativista, para ilustrarlo sobre sus deberes y derechos; y c) al consumidor, para que aprecie los beneficios del consumo de la leche pasteurizada y productos controlados, así como también la manera de cuidar esa leche, recibida en buenas condiciones.

4ª Etapa: INDUSTRIALIZACION.

Esta etapa puede encararse como anexa a la etapa de pasteurización con el fin de aprovechar los sobrantes de leche, ya que para el buen *abastecimiento de una población*, según se dijo anteriormente, la planta debe recibir un litraje superior al necesario para el consumo fluído. Por tanto este sobrante va a industria.

Esto acarrea, desde luego, la inversión de un capital suplementario, razón por la cual es aconsejable la adopción de un sistema de industria de poco costo y de buenas posibilidades económicas.

En primer lugar estaría la cremería y caseinería, ya tratada en la etapa segunda.

Pudiera ser que en esta etapa nos interesara industrializar la crema, siempre que el mercado local y sus alrededores absorban el producto. De cualquier manera conviene hacer cálculos y balancear, si la industria nos compensa la instalación a efectuar o si nos sigue interesando la venta de la crema a las fábricas de manteca.

Para poder elaborar manteca, es necesario la instalación de un tanque *con agitador y dobles paredes, el cual* nos sirve para diluir, neutralizar, pasteurizar y enfriar la crema. También se le puede utilizar como madurador, pero en este caso ya debemos instalar dos tanques.

También es necesario la instalación de una máquina batidora de crema, una amasadora de la manteca resultante y una empaquetadora, para panes de 100 y 250 grs., que son los más comercializables.

Al encarar la producción de manteca, debemos contar con cámaras frías para el almacenamiento del producto.

Otra industria a tenerse en cuenta es la producción de leche en polvo, de buena demanda en el mercado interno y que puede hacerse en base a leche entera o a leche descremada.

Para su elaboración es necesario instalar un condensador y un desecador. El condensador, puede también ser utilizado para la elaboración de *dulce de leche.*

En consecuencia, el dulce de leche, puede ser otra industria a encarar, pero debe ser en pequeñas partidas, pues su colocación se verá muy limitada por la competencia de las grandes fábricas.

En cuanto a la leche en polvo, debemos agregar que el mercado interno no ha sido saturado aún y que además existe la posibilidad de exportación a los países sudamericanos

que tienen deficiencia en el abastecimiento de leche.

La caseína es un producto de buen mercado internacional, si su elaboración está realizada correctamente.

En cuanto a la manteca, podemos anotar una deficiencia de abastecimiento en la temporada invernal.

Hemos dejado para el final la elaboración de quesos, que entendemos, por sí sola, abarca un capítulo de la industria lechera.

Pensamos que dicha elaboración, encarada en escala, puede ser motivo de una cooperativa independiente y zafral, con perspectivas de convertirse oportunamente en una cooperativa lechera corriente.

En este sentido debe considerarse la posibilidad de tener leche a bajo costo, pues sabemos que 10 litros de leche rinden, en promedio, un kilogramo de queso. Dado el precio de comercialización del queso, es obvio que el precio de la leche destinada a esta industria no puede ser elevado.

La standarización de los tipos de quesos, así como su comercialización directa al consumo, son las ventajas más apreciables de este tipo de cooperativa.

Con referencia a la condición de zafral de estas cooperativas, existe experiencia favorable en otros países, donde se industrializa la leche en la época de superávit. En esta forma se actúa intensamente durante la buena época, canalizando la producción de la región.

Al mismo tiempo se reducen los gastos de industrialización ya que el personal trabaja por zafra y en un aprovechamiento intensivo. Pasada la zafra, se reduce el personal al mínimo indispensable, y se aprovecha para hacer limpieza y restauraciones, colocando la fábrica en condiciones de rendir al máximo en la zafra próxima.

Quedaría por determinar qué tipos de quesos conviene elaborar, para lo cual debe tenerse en cuenta: facilidad de elaboración, rapidez de comercialización, rendimiento y remuneración conveniente. De acuerdo a estos puntos, podríamos aconsejar:

1. — *Cuartirolo:* aunque su técnica de elaboración es algo dificultosa, es, en cambio, un queso de fácil comercialización, muy aceptable, de buen rendimiento, hasta el 14 %, de corto estacionamiento, en general se vende dentro del mes de elaborado y su precio es remunerador, estando siempre por encima del precio del queso Colonia.

2. — *Colonia:* de fácil elaboración, muy comercializable, con un rendimiento promedio de 10 %, con un estacionamiento que oscila entre cuatro y seis semanas y que tiene la defensa de que con un estacionamiento más prolongado y un curado, se comercializa para rallar.

3. — *Chubut:* su elaboración puede ser remunerativa, ya que su rendimiento es de un 10 % y se comercializa entre las 4 y 6 semanas de elaborado. Además tiene buen precio y su venta se hace por unidad, directamente al consumo.

4. — *Sbrinz:* es un queso que se vende como semi-duro o como duro, para rallar. Tiene buen precio, pero es de estacionamiento prolongado 4 a 6 meses para semi-duro y 8 a 12 meses para duro. Su rendimiento oscila entre 8 y 9 %. No obstante, si se hacen buenas elaboraciones, vendido como semi-duro, su precio compensa su menor rendimiento y el estacionamiento prolongado.

SILO PARA GRANO
DE 100 TONELADAS DE CAPACIDAD

MEMORIA DESCRIPTIVA

Ubicación

El silo deberá ser ubicado en una parte alta del terreno; si no hubiere un lugar apropiado, se deberá levantar un terraplén tal como se indica en el plano, para facilitar la descarga del cereal por gravitación.

Construcción del armazón de las paredes y techo

Se trazará una circunferencia de 6 m. de diámetro sobre la cual se abrirán 16 hoyos de 0,80 m. de profundidad desde el nivel del terreno o sea de 1,40 m. desde la elevación de tierra formada para levantar el silo. Los hoyos resultarán así distanciados entre sí 1.17 m. y se colocará en cada uno de ellos un parante de madera dura en la forma indicada en la fig. 1. Los parantes o postes tendrán una altura total de 6.30 m. aproximadamente, y estarán formados por tres horcones de madera dura empalmados con bulones. Los extremos superiores de los parantes se unirán por medio de una solera de madera dura, procediéndose luego a la colocación del armazón del techo, *que será de madera blanda* y de las dimensiones y forma indicadas en la fig. 3. Se colocarán luego los anillos de alambre que servirán de sostén de los chorizos de barro y paja de la pared, y que formarán el elemento de resistencia necesario para soportar el empuje interior del cereal, por lo que se cuidará especialmente su colocación.

Cada anillo estará formado por dos alambres ovalados de alta resistencia, y serán colocados a 0,25 m. de distancia. Además en correspondencia con los empalmes de los horcones de madera dura que forman los parantes, se colocarán anillos de refuerzo formados por 10 alambres ovalados de alta resistencia.

Los detalles de la estructura de la pared pueden observarse en la fig. 1.

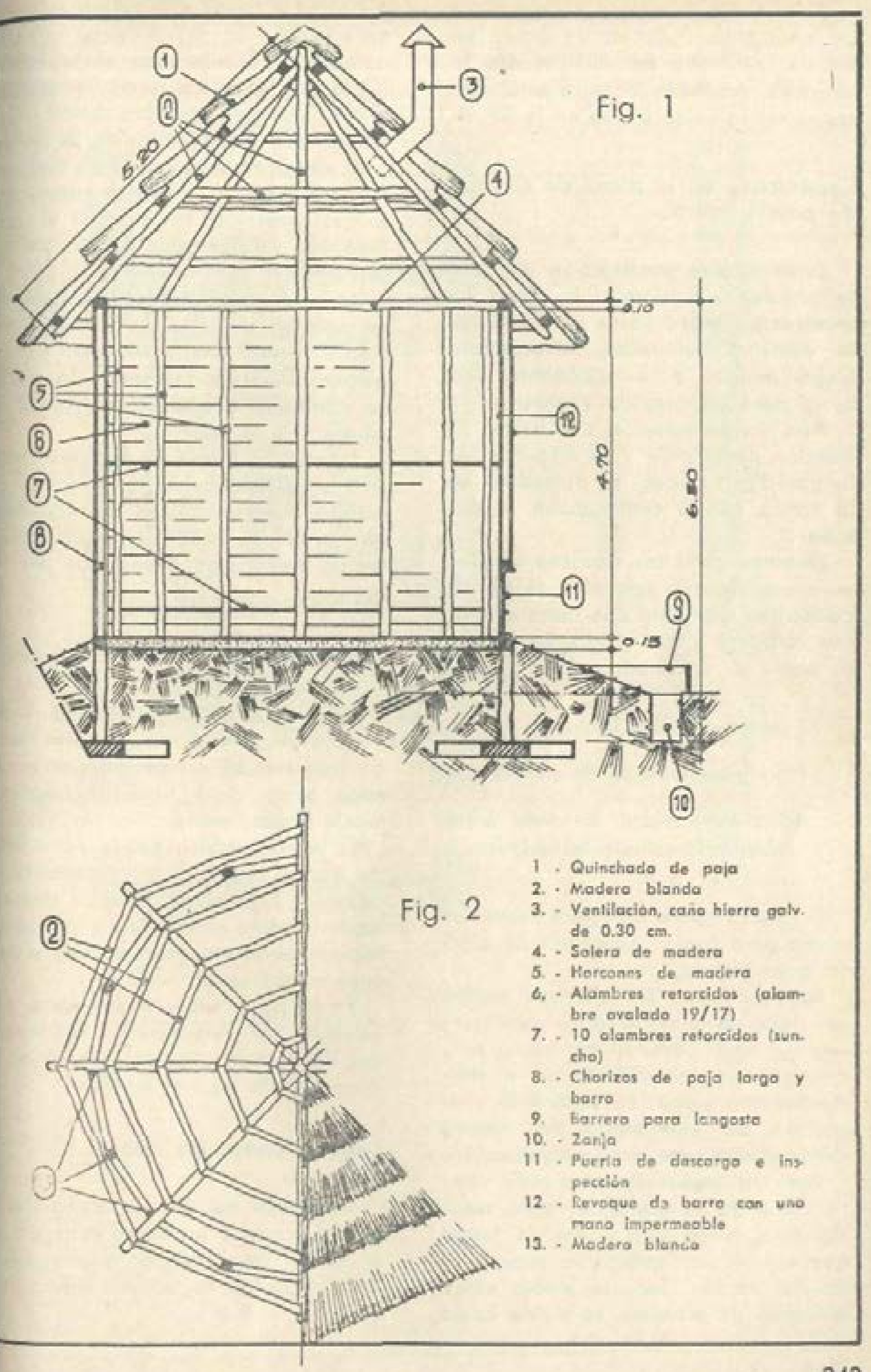
En la parte inferior de la armazón de la pared entre dos de los parantes de madera, se construirá una puerta de 0,70 m. de altura que servirá para la descarga del grano y para la inspección del silo. Dicha puerta se hará con tablas de 1'' x 6'' llevando en su parte central otra puertita de 0,20 por 0,20 m. para la descarga del cereal por gravitación.

La puerta grande funcionará con bisagras y cierre y la chica será corrediza de arriba abajo de chapa de hierro de 3,17 mm. de espesor.

Construcción del contrapiso y zócalo

Una vez bien apisonada la tierra en el interior del silo, se procederá a la construcción de un contrapiso de 0,15 m. de espesor, formado por una mezcla de las siguientes proporciones:

1 parte de portland
3 partes de arena
5 partes de cascotes


Fig. 1
5.20
0.10
4.70
6.80
0.15
Fig. 2
1 - Quinchado de paja
2. - Madera blanda
3. - Ventilación, caño hierro galv. de 0.30 cm.
4. - Solera de madera
5. - Horconns de madera
6. - Alambres retorcidos (alambre ovalado 19/17)
7. - 10 alambres retorcidos (suncho)
8. - Chorizos de paja larga y barro
9. Barrera para langosta
10. - Zanja
11 - Puerta de descarga e inspección
12. - Revoque de barro con una mano impermeable
13. - Madera blanda

Con la misma mezcla se construirá un zócalo de 0,40 m. de altura en todo el perímetro del silo dejando la abertura destinada a la puerta descarga tal como se indica en la fig. 1.

Construcción de la pared de chorizos de paja y barro.

Terminada la construcción del piso se procederá a levantar la pared de chorizos de barro hasta su unión con la cubierta del techo, revocándola luego interior y exteriormente con barro para emparejarla y alisarla.

Para la preparación del barro, la elección de la paja y la ejecución de la pared y revoque, se procederá en la forma que a continuación se detalla:

El barro para los chorizos se prepara con cinco o seis días de anticipación, mezclándolo dos veces al día, con caballos o con azada. La mezcla de barro se compondrá así:

2 partes de tierra limpia

1 parte de estiércol de caballo

Agua en cantidad suficiente hasta obtener la consistencia deseada.

El barro para revoque será el mismo pero con el agregado de algo de paja picada.

La paja para los chorizos podrá ser paja de bañado o de cualquier cereal; lino, avena, centeno, etc., siempre que sea consistente y suficientemente larga. Se tendrá la precaución de mantenerla en remojo desde el día anterior a su utilización.

Para la colocación de cada chorizo se toma un manojo de paja, mezclándola luego con barro en forma que quede suficientemente impregnado del mismo; luego se monta sobre el anillo de alambre, se dobla hacia abajo y se pega a la hilera inferior, apretándolo al mismo tiempo a los anteriormente colocados en la misma hilera. En la misma forma se colocan todos bien compactados hasta completar todo el perímetro de la pared.

El espesor de la pared no será inferior a 0,15 m. lo que se conseguirá con el espesor de los chorizos y apretándolos suficientemente unos contra los otros.

Al colocar los chorizos se deberán corregir los defectos de la pared por medio de una mezcla de barro y paja picada. Una vez terminada la pared se procederá a emparejar y alisar la misma con la mezcla.

Secada la pared se aplicará interior y exteriormente una capa de asfalto impermeabilizante o cualquier otro producto similar con el objeto de tapar las grietas producidas en el barro.

Construcción de la cubierta del techo.

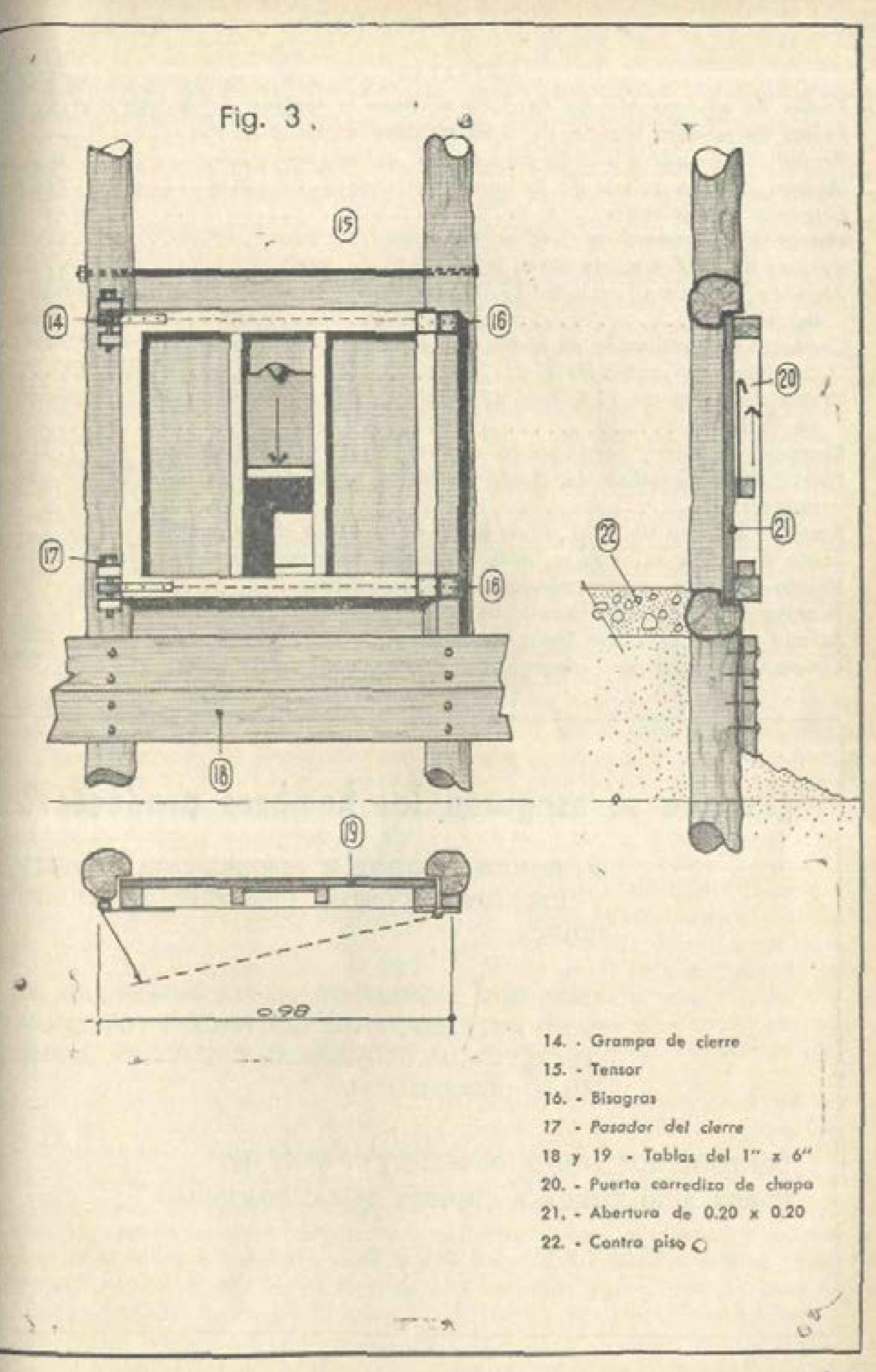
La cubierta del techo será de junco, paja brava, paja de cereales, etc., de construcción suficientemente esmerada como para hacerla completamente impermeable.

El techo también puede cónstruirse de barro, teniendo la precaución de dejar las extremidades de los chorizos hacia la parte exterior del silo y luego impermeabilizando con asfalto u otro impermeabilizante.

En la parte superior se dejará una abertura tal que permita el llenado del silo y que luego se techará en la misma forma que el resto.

Defensa contra las ratas.

Alrededor del silo se construirá la defensa contra las ratas indicada en el plano formada por una zanja y unas secciones de barrera contra langosta.


Fig. 3.
15
14
16
17
16
18
20
21
22
19
0.98
14. - Grampa de cierre
15. - Tensor
16. - Bisagras
17 - Pasador del cierre
18 y 19 - Tablas del 1" x 6"
20. - Puerta corrediza de chapa
21. - Abertura de 0.20 x 0.20
22. - Contra piso

LISTA DE MATERIALES

MATERIAL	CANTIDAD
Postes de madera blanda de 5,20 m. para el techo	8
Postes de madera blanda de 3,50 m. para el techo	2
Tirantillos de madera blanda para correas del techo	65
Madera para la solera de la pared del silo	19
Grampas galvanizadas	300
Horcones de madera de 2,40 m. de largo	48
Bulones de 12,7 mm. de diám. y 150 mm. de largo	64
Alambre de acero ovalado 19/17 de alta resistencia para las paredes del silo	1000 m.
Conducto de ventilación de hierro galvanizado o cemento amianto de 0,30 m. de diám. con sombrerete	1
Tensor de hierro de 12,7 mm. de diám. y 1,40 m. de largo para la puerta de descarga	1
Bisagras de cierre para puerta de inspección (puerta grande)	2
Puerta chica corrediza de chapa de hierro para descarga de 3,17 mm. de espesor	1
Poste de madera de 2,00 m. de largo para marco de la puerta	1
Tabla de 0,051 x 0,150 m. para la puerta y parte inferior	10 m.
Tirantes para la puerta grande de 0,051 x 0,075	2 m.
Tirantes para la puerta grande de 0,051 x 0,051 m.	3 m.
Asfalto u otro producto impermeabilizante	200 lts.
Chapa de barrera para langosta para defensa contra los roedores	35 m.

LAS MOSCAS DE LAS FRUTAS

Por el Ing. Agr. AGUSTIN RUFFINELLI

LAS llamadas "moscas de las frutas" en nuestro país, son dípteros pertenecientes a la familia Trypetidae. La más importante desde el punto de vista económico es una especie importada, la llamada "mosca del Mediterráneo" (*Ceratitis capitata*). *Importancia secundaria tienen las moscas del género* **Anastrepha,** nativas del continente americano, que se encuentran principalmente en el N. del país.

La lucha contra estos insectos debe estar basada en el conocimiento de su ciclo biológico.

Las moscas adultas hembras encastran de 2 a 10 huevitos por postura en diminutas cavidades que practican con su ovipositor (extremidad del abdomen) en la cáscara de los frutos. Estos huevos son de color blanco, de forma elíptica, y de menos de 1 mm. de largo.

Cada hembra puede poner alrededor de 30 huevos por día hasta completar un total de 600 a 800 durante su vida. La longevidad de la hembra adulta varía de 1 a 6 meses, según las condiciones ambientales.

Se ha comprobado que la mosca del Mediterráneo no se reproduce con temperaturas medias inferiores a 13°C.

Las frutas atacadas se reconocen por las pequeñas perforaciones que presentan, aunque no siempre son visibles. Alrededor de la perforación aparecen zonas claras que luego van oscureciéndose. Cuando el estado de putrefacción que se produce como consecuencia de la acción de las larvas contenidas en el interior avanza, el fruto termina por caer.

Suelen atacar la fruta cítrica en dos épocas del año: una, en los meses de marzo a mayo (naranja de ombligo, naranja criolla, mandarina, pomelos tempranos) y otra, desde setiembre a mediados de diciembre (naranja de verano y pomelos tardíos).

De los huevos nacen a los 2 ó 3 días las pequeñas larvas que invaden el fruto, viviendo dentro de él alimentándose de la pulpa y semillas. Estas larvas son de color amarillo cremoso, y carecen de patas. Colocadas sobre una superficie lisa, por encurvamiento de su cuerpo producen saltos de hasta 15 centímetros de altura.

Completan su desarrollo en 10 ó 12 días (en ese momento miden de 7 a 8 mm.) y abandonando el fruto se entierran superficialmente, transformándose en pupas.

En ese estado de pupa pasan otros 10-12 días al cabo de los cuales emergen las moscas adultas. Considerando que deben transcurrir 5-6 días de vida del adulto antes de que comience a poner, el ciclo completo del insecto se cumple aproxidamente en un mes durante la buena estación. En el otoño, el ciclo puede prolongarse mucho más. De esta manera se calcula que en el país se producen cuatro o cinco generaciones al año. Las pupas formadas en el otoño pasan todo el invierno en la tierra antes de producir adultos.

Las moscas adultas son casi del tamaño de las comunes, caracterizándose por los brillantes colores que presentan. El cuerpo en general es amarillo con manchas negras y grises. Ojos claros con reflejos rojizos. Las alas son anchas con franjas y manchas amarillas y castañas. Se puede diferenciar fácilmente el macho de la hem-

bra porque el cuerpo de ésta termina en una prolongación tubular que constituye el ovipositor mediante el cual, como ya vimos, encastra los huevos en el interior de la fruta.

Durante el período de su actividad, estos insectos atacan gran diversidad de frutos. Los duraznos y cítricos sufren grandes daños, pero perjudica también manzanas, ciruelas, peras, guayabas, frutas silvestres, etc.

En general, la mosca deposita sus huevos en el fruto en el momento que se inicia el cambio de color que indica el comienzo de su maduración.

MEDIDAS DE LUCHA

Teniendo en cuenta los rasgos generales de la biologia del insecto, se han recomendado diversos procedimientos para la destrucción de sus distintos estados. Los mencionamos por orden de importancia.

CONTRA ADULTOS

La destrucción de los adultos debe ser el objetivo fundamental de todo plan de lucha contra estos insectos. Si se consigue destruir los adultos en el período de cinco a seis días que media entre su emergencia y la postura de los huevos, desaparecerá el peligro para la fruta. Las medidas tendientes a este fin son por lo tanto las más importantes.

Uso de Mosqueros

Para destruir los adultos en este período, es indispensable saber cuándo emergen. Para ello pueden utilizarse los mosqueros de vidrio incoloro tipo "Portici" cargados con un líquido atractivo. La utilización de los mosqueros, que antes se consideraba como un medio de lucha por sí mismo, se encara ahora solamente como un indicador de la presencia de los adultos en el monte.

Los mosqueros deben colocarse en la copa de los árboles, cerca de la periferia, en la parte orientada al N. o al NE. Es preferible no fiarse de las indicaciones de un solo mosquero, sino utilizar varios, colocando uno por árbol. En un monte grande, un grupo de 10 mosqueros dará indicaciones precisas. Los mosqueros deben llenarse con alguna de las soluciones siguientes, que damos por orden decreciente de preferencia.

1) Vinagre de vino al 25 % en agua.
2) Fosfato de amonio al 5 % en agua.
3) Jugo de frutas fermentadas.
4) Agua de maceración de afrecho (50 a 70 gramos de afrecho por litro de agua, macerar hasta fermentación, filtrar).
5) Agua de maceración de harina de carne. (Macerar hasta putrefacción 500 gramos de harina de carne (o carne picada) en 8 litros de agua, filtrar).

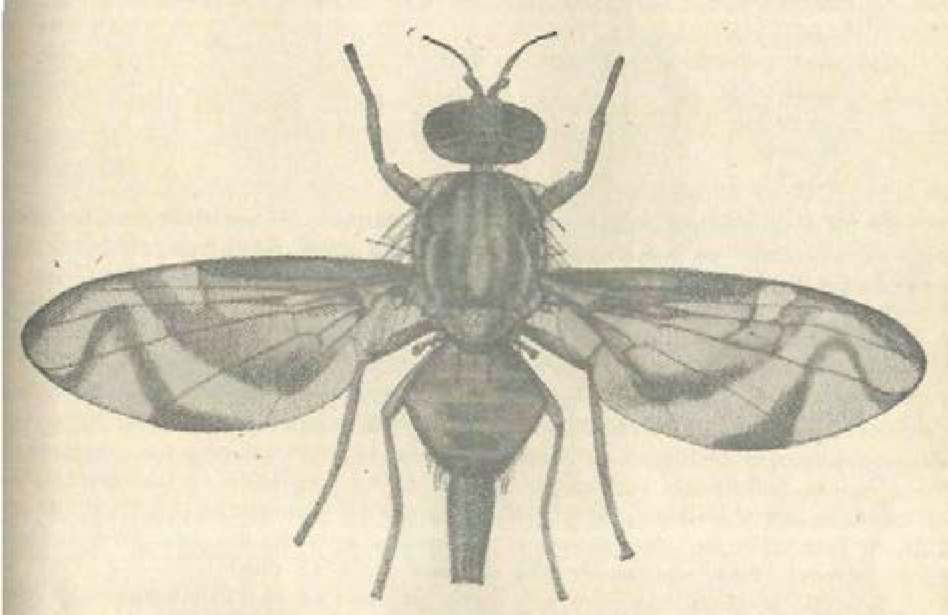
Estas soluciones deben ser renovadas periódicamente. Algunos prefieren usar el fosfato de amonio porque atrae selectivamente a las moscas de las frutas. El agua de fermentación de carne es un buen atractivo, pero atrae tal variedad de insectos que para un observador poco experimentado no es fácil a veces distinguir entre ellos a las especies que interesan.

En la última campaña de erradicación de la mosca del Mediterráneo llevada a cabo en Florida (Estados Unidos), se utilizó un tipo de mosquero construído de material plástico transparente, que ha dado muy buenos resultados. Este mosquero no lleva

líquido sino que se ceba con una mezcla de aceite de semilla de angélica y un insecticida fosforado (DDVP), y se coloca embebida en un pequeño rollo de algodón sostenido por un alambre en la parte central del recipiente. El aceite de semilla de angélica es un buen atractivo de machos de Ceratitis.

Como cebo líquido atractivo de hembras se emplea la siguiente fórmula: proteína hidrolizada de levadura o de maíz, 480 gramos, cloruro de amonio 480 gramos, agua 100 litros. Este cebo puede ser usado en los mosqueros comunes tipo "Portici".

Cuando los mosqueros capturan ejemplares de moscas de las frutas, esto deberá interpretarse como la señal de alarma para iniciar los tratamientos con insecticidas. El número de moscas que caiga en ellos después de los tratamientos constituye también un índice de la eficacia de los mismos. Cuando este número aumenta, debe repetirse el tratamiento.



Anastrepha hembra (Mosca americana)

USO DE LOS CEBOS TOXICOS LIQUIDOS

Un método práctico y eficaz para combatir la mosca adulta consiste en la aplicación de cebos tóxicos líquidos, en cuyas fórmulas interviene un atractivo (melaza o proteína hidrolizada) y un insecticida (fosfarados, clorados). La sustancia atractiva hace innecesario el tratamiento total de la planta ya que sus emanaciones atraen al insecto a un sector determinado de la copa. Al ser atraída y entrar en contacto con el insecticida, la mosca se intoxica y muere.

En la mencionada campaña de erradicación de la "mosca del Mediterráneo" llevada a cabo en la península de Florida (EE. UU.), se utilizó con buenos resultados un cebo a base de Malathión, proteína hidrolizada y agua. (La proteína hidrolizada puede ser sustituida por melaza).

La aplicación de los cebos tóxicos líquidos en los montes se puede real mediante equipos terrestres, aparatos pulverizadores de baja presión, y en fo de gotas, abriendo los picos pulverizadores al máximo. Sólo es necesario ro una parte del follaje, preferentemente de la parte noreste de la planta, er cantidad de 1/2 litro por planta. Se aconseja iniciar los tratamientos 15 antes de que la fruta comience su madurez comercial. El Servicio de Adverten de la Estación Experimental de Citricultura (Salto), realiza la indicación del mento preciso para la iniciación de los tratamientos, cuya prosecución será ini rrumpida, repitiéndolas cuando son lavadas por la lluvia.

Las fórmulas que se recomiendan son las siguientes: (1)

1) para pulverizaciones **cada 10 días:**
   Malathión 50 % .... 100 gra
   Melaza .... 6 kgs.
   Agua .... 100 litro
2) para pulverizaciones **cada 15 días:**
   Dieldrin 50 % .... 180 gra
   (o Aldrin 40 % .... 300 grs.)
   Melaza .... 10 kgs.
   Agua .... 100 litro

En los tratamientos a base de Dieldrin (o Aldrin) —que tienen poder r dual de alrededor de 15 días—, se aumenta la dosis de la melaza para ésta ejerza mayor eficacia durante el tiempo que actúa el insecticida.

Si no se dispusiera de sustancia atractiva para la preparación del ce se pulverizará toda la planta con el insecticida solo, en la dosis, periodicidad épocas señaladas.

En la zona citrícola de Concordia a fin de eliminar el foco permanente Ceratitis constituído por frutas de plantas cítricas en la ciudad y suburbios, vienen realizando tratamientos aéreos de toda la zona mencionada, con re tados que se consideran excelentes. El cebo tóxico empleado en las operacio se compone de Malathión 50 %, 15 lts., proteína hidrolizada, 22,5 lts.' Ag *300 lts. Esta cantidad alcanza para pulverizar 15 hectáreas (en franjas rir* 30 hectáreas). Estos tratamientos se realizan cada 12 días.

Se eligió el Malathión para su empleo en estas operaciones aéreas por c siderarse que de todos los insecticidas cuyo uso es posible, en este caso era que ofrecía menos peligro para la población y los animales. En las proporcio que se emplea resulta inofensivo para los insectos benéficos. Se estudia la p bilidad de realizar campañas similares en la ciudad y alrededores de Salto, mismo que en los montes naturales de la costa del río Uruguay.

2) LUCHA CONTRA LAS LARVAS.

La destrucción de las larvas para evitar que se transformen en adultos una medida complementaria muy importante. Como las larvas viven en el inte *de los frutos, la destrucción de éstas se realiza por la eliminación de los fr*

---

(1) Fórmulas recomendadas por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (IN de la República Argentina.



Ceratitis hembra. (Mosca del Mediterráneo)

picados que caen al suelo. Los frutos caídos se recogen diariamente y se arrojan en pozos preparados al efecto, que se tapan antes de siete días con una gruesa capa de tierra, de 50 centímetros de espesor, bien apisonada.

Los frutos silvestres en las proximidades del monte comercial y frutos fuera de época en frutales susceptibles, deben ser eliminados en períodos en que el insecto se reproduce.

3) CONTRA LAS PUPAS.

El carpido del suelo bajo los árboles hasta una profundidad de diez centímetros expone a las pupas enterradas a la voracidad de las aves y otros agentes destructivos.

Con la finalidad de eliminar las larvas que se entierran o los adultos que emergen de las pupas existentes en la tierra, en Florida (EE. UU) se aconseja tratamiento de la tierra bajo los árboles frutales en las zonas invadidas por la mosca. Este tratamiento se realiza distribuyendo con máquina de mano, Dieldrin granulado (10 % de principio activo) a razón de 56 kgs. por hectárea. Se estima que este tratamiento es eficaz por varios meses después de su aplicación. De no disponerse de Dieldrin granulado, puede usarse también con el mismo propósito Hexacloruro de benceno (gamexane) al 20 % a razón de 10 kgs. por hectárea, incorporando el insecticida a la capa superior de la tierra (6-8 centímetros de profundidad).

4) OTRAS MEDIDAS TENDIENTES A DIFICULTAR LA PROCREACION DE LAS MOSCAS DE LAS FRUTAS.

Todas aquellas prácticas que tiendan a interrumpir el ciclo de las moscas de las frutas son aconsejables desde el punto de vista de su combate, aunque algunas pueden presentar inconvenientes en otro terreno. Es así que en el Delta del Paraná se recomienda no hacer montes mixtos de Citrus y frutales de carozo y pepita, ya que en éstos encuentra el insecto variedad y continuidad de frutos en los que procrea prácticamente durante todo el año. También se aconseja, en el caso de montes de duraznero, preferir las variedades tempranas.

Otra medida aconsejable consiste en no dejar en los árboles frutas de inferior calidad, descartes, etc., después de realizada la cosecha, ya que estas frutas servirán de criadero natural de los insectos. Esto es especialmente cierto para las frutas cítricas, que dejadas en los árboles, permanecen en ellos por mucho tiempo.

Las moscas de las frutas son insectos de vuelo débil y generalmente no recorren grandes distancias. En montes aislados es posible, por lo tanto, encarar individualmente la lucha con posibilidades de buen éxito. En las regiones de cultivos frutícolas intensos y concentrados, sin embargo, la lucha contra estos insectos sólo puede encararse con una acción de conjunto, ya que de lo contrario los resultados serán dudosos por el vuelo de los insectos adultos de un monte a otro.

Los fruticultores de cada zona deben ser instruídos sobre la necesidad coordinar la acción en lo que se refiere a métodos de lucha. La base de u acción conjunta consiste en la instalación de un sistema de alarmas en varias p tes de la región, consistentes en grupos de 10 mosqueros, distribuídos en vari quintas, y en base a cuyas indicaciones pueden determinarse las épocas propici de los tratamientos para toda la región. Existe actualmente en el Departamen de Salto, un Servicio de Advertencias (dependiente de la Estación Experimen de Citricultura) de reciente creación, el cual ya está ayudando al productor m diante indicaciones o advertencias a través de la prensa y radio locales.

Es necesario insistir en que tanto los tratamientos como la recolección frutas picadas o caídas, carpidas, etc., deben ser realizados por todos los fru cultores de la zona, si se desea obtener resultados satisfactorios. Encarada de es manera, la lucha contra las moscas de las frutas, se pagará con creces por calidad y cantidad de la fruta obtenida.

COSECHA DE LOTUS EN MALDONADO

por el Ing. Agr. JULIAN L. MURGUIA
Técnico Regional del Plan Agropecuario

EN el mes de febrero del corriente año se realizaron cosechas de semilla de Lotus corniculatus en dos establecimientos del Departamento de Maldonado asesorados por el Plan Agropecuario y cuyos propietarios son, respectivamente, los señores Francisco Renard y Juan Stevens.

En el establecimiento del señor Stevens se cosecharon 120 kgs. por Há. de semilla limpia. En el establecimiento del señor Renard se obtuvieron 100 kgs. por Há. en un cuadro de Lotus San Gabriel y entre 60 y 70 en las demás chacras, también de semilla limpia.

La técnica empleada, recomendada por el Ing. Hermann Augsburger, Experto en Maquinaria Agrícola de la F. A. O., significa una sensible reducción de tiempo, costo y mano de obra, amén de mayor rendimiento en grano frente al sistema hasta ahora mayormente utilizado en la zona (segadora-atadora, juntando las gavillas en pequeñas parvas y posterior trilla trasladando la cosechadora de parva a parva).

CORTE E HILERADA.

Estas dos operaciones se realizaron en forma simultánea, utilizando una "parrilla hileradora" acoplada a una pastera corriente. Este implemento, construido en 4 horas a un costo de $ 350.00 en un taller local, consiste en una planchuela de pulgada y media atornillada a lo largo de la guadañadora. A esta planchuela, a su vez, se atornillan planchuelas de una pulgada en sentido perpendicular a la pastera y espaciadas 12-15 cm. Es recomendable que las primeras planchuelas de la derecha (las más cortas) estén distanciadas 10-12 cms. y las últimas (las más largas) 14-15 centímetros.

Las fotografías 1, 2 y 3 muestran el implemento de frente, de atrás y de costado.

La figura 1 indica las dimensiones. La mejor manera de construirla es dibujarla primero con tiza en el suelo y sobre el dibujo medir y cortar las planchuelas. En el lugar indicado por una línea punteada en la figura 1, las planchuelas se curvan hacia arriba y además, tomándolas con dos llaves se van torciendo suavemente hacia la izquierda (hacia el lado de descarga de la hilera) para que el material cortado no se tranque y se deslice con suavidad hacia afuera.

Las planchuelas no deben estar atornilladas rígidamente a la planchuela de cabecera, sino que los tornillos deben apretarse apenas lo suficiente para que las planchuelas no

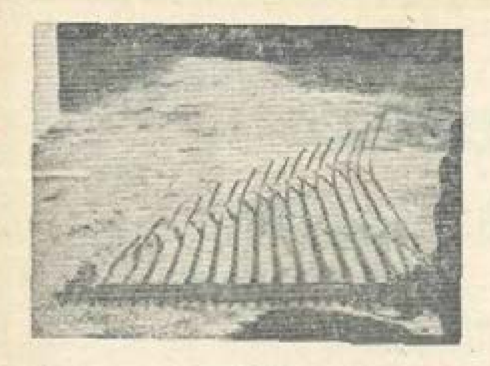


FOTO 1

se tuerzan, permitiéndoles pivotear y dar las vueltas con suavidad. Una vez en posición, conviene remachar los tornillos para que no se aflojen.

Las ventajas de este implemento *frente a una hileradora corriente son:*

1) Su bajo costo.

2) El corte rastrero de la guadañadora permite cosechar cultivos muy bajos, *lo* que en otra forma sería muy difícil de hacer. (El cultivo *del* señor *Stevens* pastoreado hasta diciembre inclusive y que rindió 120 kgs./*Há., tenía una* altura promedio de sólo 12-15 cms.).

3) El material cortado queda "enrollado", con la mayor parte de las chauchas en el interior del rollo, lo que permite menor pérdida de semilla.

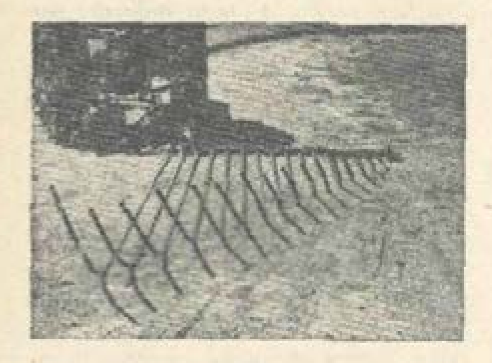


FOTO 2

ANCHO DE CORTE.

El ancho de corte debe debe permitir el paso del tractor sin que éste pise la hilera en la siguiente vuelta, es decir *que el corte de la pastera* debe ser algo más que el ancho del *tractor. Si ésto no fuera así, se le da* a la "parrilla hileradora" el ancho *necesario* para que la hilera quede lo suficientemente distanciada del borde del cultivo sin cortar, y el tractor pueda pasar.

En el caso del señor Stevens, como la pastera tenía seis pies y el tractor también, se construyó una parrilla de siete pies, que sobresalía de la pastera 30 cm. hacia la izquierda, permitiendo trabajar sin inconvenientes.

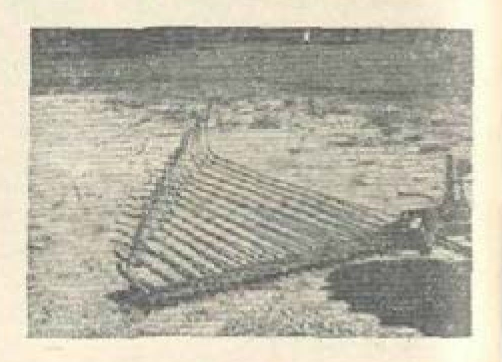


FOTO 3

TIEMPO DE SECADO.

El tiempo que se deja secar la hilera antes de trillar, debe ser el mínimo necesario para que se marchite la materia verde. Este período *varía* con el estado del tiempo y con el espesor de *las hileras, pero en general* puede situarse, en tiempo seco, *entre uno y dos días. Un secado exce-*



FOTO 4

El implemento trabajando

sivo es inconveniente, pues ocasiona la apertura de numerosas chauchas y la pérdida resultante de semillas.

RECOLECCION Y TRILLA.

El trabajo se realiza con cosechadora con recolector. El batidor abre con facilidad las chauchas de lotus y no son necesarias ni muchas revoluciones, ni el cilindro demasiado cerrado, que podrían resultar un recargo de la zaranda por excesivo picado de la paja.

En general, los ajustes de la cosechadora en cosecha normal, son:

Batidor: 1.500 R. P. M., dependiendo de si la hilera está bien oreada o no. Al aumentar la humedad, hay que aumentar las revoluciones.

Cóncavo: La distancia entre el cilindro y el cóncavo debe ser de 2 mm.

Viento: Abierto de 1/5 a 1/3.

Zarandones: Bastante cerrados (abiertos hasta 1/3).

Zaranda: De agujero redondo de 2 mm. a 3 mm. o zaranda fina de rye grass. Zarandas más finas recargan mucho el retorno, y es preferible que vaya algo de casullo a las bolsas —que luego es eliminado en la limpieza mecánica— a perder un porcentaje de semilla valiosa.

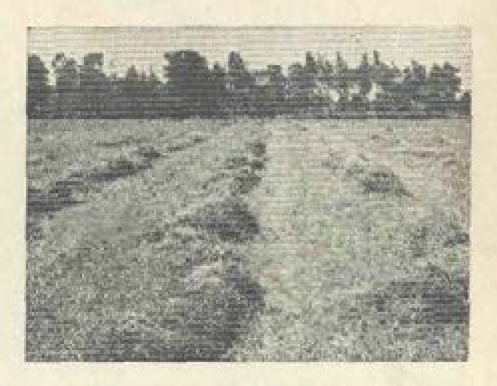


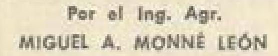
FOTO 5

El cultivo ya liberado pronto para cosechar.



Como producir leche de calidad para la industria





Por el Ing. Agr.
MIGUEL A. MONNÉ LEÓN

PARA elaborar productos lácteos de calidad se necesita disponer de leche buena, sana, limpia y con la menor acidez posible.

La leche limpia puede producirse económicamente; "los tambos caros y lujosos, no son los únicos dueños de la limpieza y de la higiene".

En realidad ser limpio cuesta poco o nada; la higiene no se vende, está al alcance de todos.

La manera más cómoda de tener un tambo limpio, es disponer del menor número de vacas con el mayor litraje posible. Claro que mantener 20 vacas de poca producción y sucias, es más perjudicial y cuesta más que alimentar 10 buenas y limpias.

Cuesta menos trabajo, menos tiempo, más comodidad y más ganancias; significando, en consecuencia, un menor gasto de producción del litro de leche y la seguridad de venderla a mejor precio.

Al exigir leche de calidad, las plantas de elaboración defienden los intereses de los remitentes; con leche buena se hará posible el producir quesos, dulce de leche, manteca, etc., de calidad y por lo tanto valorizan mejor la leche, abonando precios remuneradores.

Los microorganismos son los causantes de que la leche se altere, se ponga ácida y se corte a las pocas horas de extraída.

Los microbios son seres vivos de dimensiones sumamente pequeñas, tan pequeñas e invisibles a simple vista, que el volumen de una cabeza de alfiler podría contener la fantástica cantidad de mil millares de microorganismos, los cuales se reproducen con rapidez extraordinaria, a tal punto que un solo microbio en 8 horas da origen a 65.000 y en 15 horas, a mil millones.

Para que esta reproducción tenga lugar, basta que la leche se conserve

a una temperatura próxima a la que sale de la ubre.

Hay que luchar pues contra estos seres; podemos vencerlos con facilidad, con los medios a nuestro alcance, sin complicar la tarea del tambo, sin instalaciones costosas. Basta principalmente que el tambo se mantenga limpio; en un tambo sucio hay millares de bacterias que originan enfermedades en los animales y en al leche.

El estiércol seco de vaca, que se convierte en polvo en los pisos sucios, que no se lavan ni se barren, lo mismo que las vacas con barro y estiércol en sus flancos y en las ubres, son los vehículos de propagación e *infección de bacterias.*

Las vacas sanas son las que dan leches sanas, pero no olvidemos que en el pasaje de la leche al balde, toma del aire microbios, según la higiene de la ubre y el ambiente donde se ordeña.

Vacas sanas dan leche sana; pero vacas con la ubre, flancos y pezones sucios, producen leche sucia. Vacas sanas con baldes sucios, originan leche peor todavía.

Lo dicho, aparte de las impurezas que pueden caer al balde, proveniente de la piel de la vaca, del aire del establo, de las manos del ordeñador, suciedad de los tarros y coladores, da la pauta para evitar contaminaciones posibles.

Para producir leche limpia y sana deben observarse las normas siguientes:

1º — Ordeñar en galpón o tinglado con piso firme, nunca de tierra, ubicado en un sitio alto, sin aguas estancadas y lejos de chiqueros y estercoleros.

2º — Antes de iniciar el ordeñe debe practicarse la limpieza de las vacas que consiste en rasquetear y cepillar los flancos de ésta y lavar con agua bien limpia la ubre, secándola con un paño limpio.

Esta limpieza se facilita si se cortan frecuentemente los pelos del vientre y de los flancos con tijera.

Es más higiénico el ordeñe sin ternero.

3º — El ordeñador deberá lavar sus manos con agua y jabón, operación que repetirá todas las veces que sea necesario.

Iniciar el ordeñe con las manos perfectamente limpias, y secas, tirando el primer chorro de leche de cada pezón, pues contiene una apreciable cantidad de microbios que han penetrado del exterior.

Se debe observar si la ubre o los pezones están inflamados; si al tocarlos, la vaca se muestra muy sensible; si hay obstrucción y si la leche presenta alguna anormalidad. En cualquiera de estos casos se debe separar la leche y no mezclarla con la que se considera garantida.

El calostro sólo se dará a los terneros.

4º — Utiles. - La máxima limpieza se practicará en los baldes de ordeñar, coladores, filtros, paños, etc.

El balde de boca reducida ofrece menos superficie de contaminación.

Inmediatamente de ordeñar, la leche debe ser filtrada, operación de mucha importancia; debe eliminarse el filtrado con paños que sirven para contaminar la leche. Debe utilizarse el filtro tipo "Ulax", de metal con disco inferior de mallas metálicas y otro superior también metálico y perforado, con disco de algodón. El algodón se usará una vez y durante el ordeñe se cambiará con frecuencia (es económico ya que proporciona un valor superior a la leche).

5º — Enfriado de la leche. - En toda época y con mayor razón en el verano, la leche debe enfriarse inmediatamente después del ordeñe, a la temperatura más baja

posible. Esto es fundamental para evitar que tome acidez y pierda su valor de idustrialización.

La mayoría de los tambos durante el verano disponen de agua de pozo cuya temperatura recién extraída oscila alrededor de los 10º centígrados; el agua por lo tanto debe ser extraída con una bomba o molino en el momento de su utilización.

Para que el enfriado sea eficaz debe hacerse rápidamente. Es muy indicado utilizar enfriadoras cilíndricas, cuyo rendimiento por hora sea superior a la cantidad de leche extraída en una hora de ordeñe.

Las enfriadoras se limpiarán perfectamente antes de utilizarse en el ordeñe siguiente, haciendo primero una limpieza con agua caliente y pasándoles posteriormente agua tibia y luego fría.

6º — Tarros. - Debiendo la leche permanecer envasada durante varias horas, debe prestarse gran atención a los tarros, que deben ser estañados de primera calidad.

Los tarros con herrumbre son de difícil limpieza y comunican mal gusto a la leche. Si el ajuste de la tapa no es perfecto, nunca se debe emplear el papel de diario como arandela, pues es higiénicamente desastroso. Si no se quiere gastar en papeles especiales apergaminados, se procederá a corregir las tapas a fin de que su ajuste sea bueno; los tarros deben llenarse completamente con el objeto de evitar que la crema suba y se bata con el movimiento y forme masas de materia grasa.

7º — Si no se expiden de inmediato los tarros conviene sumergirlos en una batea o pileta, con el agua hasta el cuello; el agua debe ser recién sacada del pozo.

Nunca deben mezclarse leches de diferentes ordeñes; esto es muy importante.

NORMAS ESPECIALES A TENER EN CUENTA

Lave y esterilice los utensilios.

Todas las superficies con las que estará en contacto la leche: baldes de ordeñe, filtros, enfriadoras, paños de limpieza, tarros de envase, etc., hay que lavarlos, y saber lavarlos.

En primer lugar hay que enjuagarlos inmediatamente de usados a fin de evitar que la leche se seque en la superficie.

Para esto se procurará disolver los restos de leche adheridas a los utensilios enjuagándolos con agua tibia o fría. Posteriormente deben ser lavados con una solución caliente de soda frotando a cepillo todas las superficies y enjuagándolos con abundante agua limpia. Se colocarán en una mesa escurriendo boca abajo, a fin de que se sequen, evitando contaminaciones con el polvo y la acción de las moscas, para lo cual debe usarse en puertas y ventanas, tejidos e insecticidas.

Los tambos bien organizados deben disponer de un cuarto destinado al enfriamiento de la leche, donde también se higienizan los implementos de uso corriente.

Su esfuerzo se verá compensado, valorizando su leche mediante una producción de calidad.

Se materializa una valiosa Donación Modal hecha por intermedio del Banco

GENEROSAS donantes que desean mantener en el anonimato su noble gesto, efectuaron en oportunidad una Donación Modal por intermedio de nuestro Banco, con el cometido expreso de erigir un núcleo de viviendas económicas individuales en la zona rural del departamento de Montevideo.

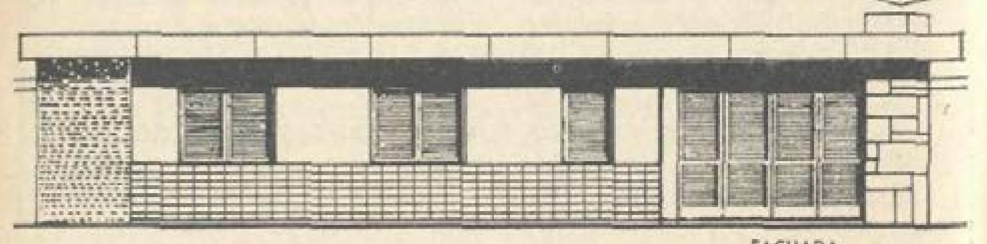
La razón determinante de dicho donativo tuvo que ver fundamentalmente con el deseo de los donantes de mejorar las formas de vida de la familia rural.

Luego de los trámites pertinentes, el Departamento de Arquitectura del Banco procedió a efectuar los estudios tendientes a realizar el proyecto dentro del cuadro económico determinado por el aporte económico del citado donativo.

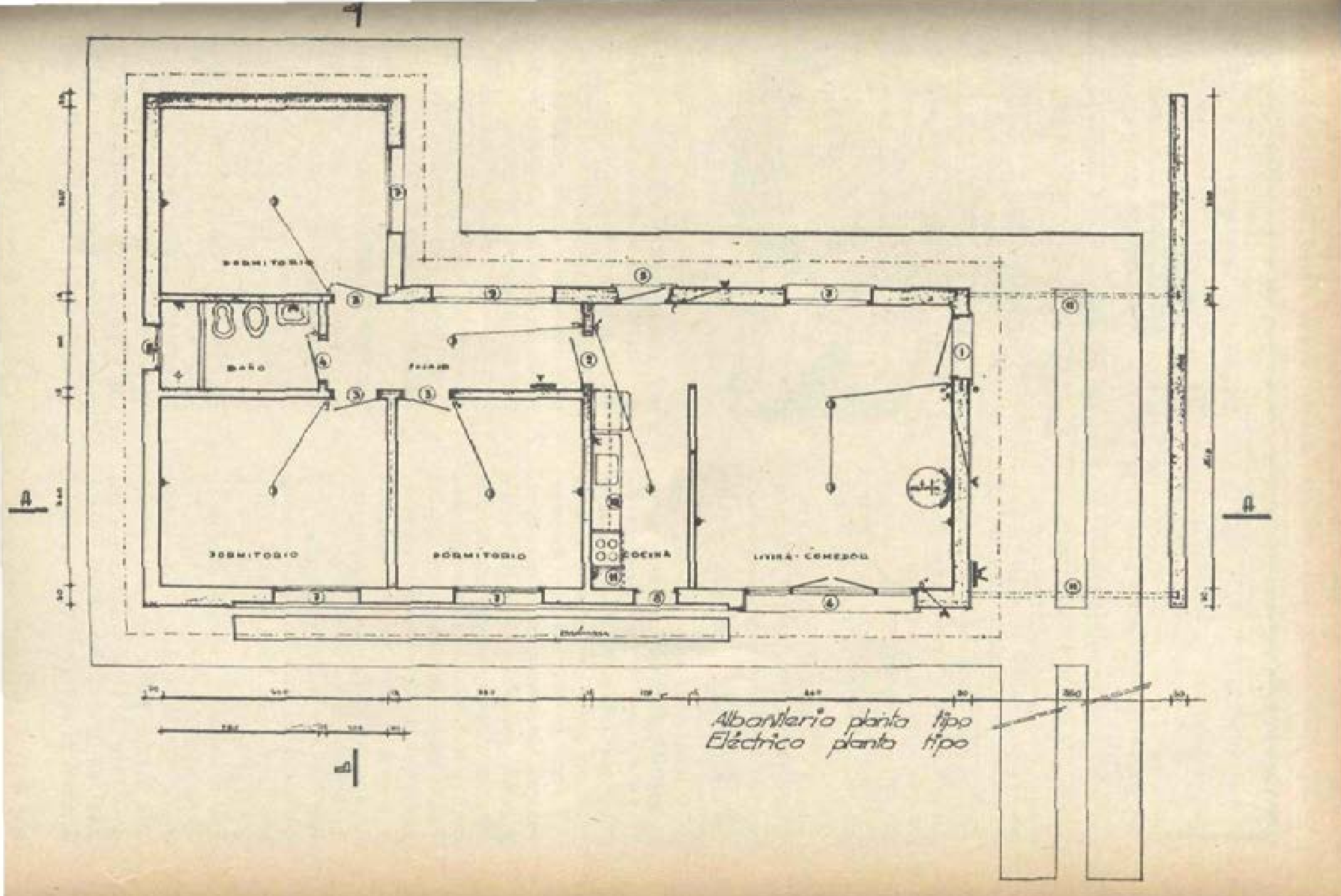
Al mismo tiempo se procedió a la adquisición del predio donde se levantarán las construcciones, que se ubica en la intersección de la Avda. Simón Martínez y Cno. del Jefe, a la altura del kilómetro 14 de la arteria primeramente citada. Se trata de un hermoso predio de 90.65 de frente, por 161.56 metros de fondo, donde cada finca contendrá su respectiva huerta.

El grupo se compone de tres viviendas que *tendrán las iguientes comodidades*: Living Comedor, Cocina, Baño y dos o tres Dormitorios. Todas las fincas estarán dotadas de las más completas exigencias del confort moderno.

Una vez finalizada la licitación de la obra, darán comienzo los trabajos de construcción de las unidades. Se procura, fundamentalmente, proceder a la radicación de las familias beneficiarias, dentro del plazo más breve posible.



FACHADA


DORMITORIO
BAÑO
DORMITORIO
DORMITORIO
COCINA
LIVING - COMEDOR
Albañilería planta tipo
Eléctrico planta tipo



RECETAS DE COCINA

Material seleccionado por la Profesora
de la Universidad del Trabajo

Srta. MARIA ISABEL MORATORIO COELHO

LENGUA FIAMBRE. - *Lavar* cuidadosamente una lengua de vaca dejando caer sobre ella abundante agua fria.

Colocar en una cacerola con agua hirviendo la lengua, hacerla hervir 10 minutos, retirarla y quitarle la piel blanca, volverla a poner en otra cacerola con 1 cebolla finamente picada, 2 zanahorias ralladas, 1 ramito compuesto, sazonar con sal y pimienta, 6 anchoitas picaditas, el contenido de una latita de atún desmenuzado, 3 cucharadas de vinagre blanco de vino, 4 cucharadas de aceite y el agua caliente necesaria para cocerla, se tapa la cacerola y se deja cocinar a fuego lento por una hora o hasta que la lengua esté cocida, si se secara se le agrega un poco de caldo caliente. Retirar la lengua una vez cocida y dejar pasar por tamiz o licuadora toda la salsa que hubiera quedado en la cacerola, enfriar y añadir 2 yemas desleídas con el zumo de 1 limón colado mezclar y agregar un poco más de aceite fino para hacerla un poco más ligada la salsa.

Cortar la lengua en rebanadas finas, colocarlas escalonadas en una fuente alargada encimándolas en forma escalonada en el centro.

Cubrir con la salsa, adornar con rodajas de huevo duro y aceitunas.

Se deja en la heladera hasta el momento de servir.

LIEBRE ESCABECHADA. - Se corta en presas una liebre, no utilizando las partes heridas con coágulos de sangre. Se lava muy bien. Se colocan los trozos secos en una olla grande, se cubre con rodajas de 1 cebolla grande y se le vierte encima 1 litro de leche hirviendo y así se deja toda la noche. Al otro día se tira la leche y la cebolla. Se sazona la liebre con sal y pimienta y jugo de limón. Se pone en una cacerola 1/2 taza de aceite y la mitad de 3 cebollas cor-

tadas a pluma, la mitad de 3 zanahorias cortadas en tiritas del tamaño de 1 fósforo, la de 6 dientes de ajos, se pone la liebre y sobre ésta y el resto de las verduras picadas otra media taza de aceite, 2 tazas de vino blanco, 1 taza de vinagre, un ramito compuesto de laurel, tomillo y orégano, se tapa la cacerola y se deja cocer a fuego lento, antes de terminar la coción se le agrega 3 ajíes de los conservados en vinagre cortados en tiritas.

Una vez cocida la liebre se pone en una fuente honda y se cubre con el escabeche, se deja enfriar y se pone en la heladera.

PALTA, PREPARACION CLASICA. - Se sirve 1/2 palta por persona. Se toman las paltas, se cortan a lo largo y se le saca el carozo. El hueco que queda se rellena con salsa Golf que es una mayonesa que se le ha agregado 2 cucharadas de salsa Ketchup, 1 cucharada de crema de leche y 1 cucharadita de salsa Inglesa.

POMELO QUE ARDE. - Corte los pomelos por la mitad, sáquele las semillas con una cucharita, separe la pulpa de la cáscara con todo cuidado, rocíelo en seguida con canela en polvo y azúcar rubia. Vierta sobre el medio pomelo una gran cucharada de coñac, también se le puede poner licor de damasco.

Se colocan en el horno hasta que se doren.

Sírvalos calientes.

PATE DE HIGADO. - Pasar 2 veces por la máquina 250 grs. de hígado de ave, 250 grs. de tocino y 500 grs. de mondiola de cerdo, 1 rebanada de pan. Poner en un bol, sazonar con sal, pimienta, 1 hoja de laurel triturada, un huevo batido, mezclar todo bien.

Colocar en una pirex enmantecada, tapar por encima con tajadas de panceta ahumada.

Cubrir con la tapa de la pirex y poner a horno moderado por una hora.

Se sirve frío cortado en rebanadas.

ESCABECHE DE GALLINA que puede servirse al momento. Para 1 gallina o 12 perdices. Se pone 1/4 litro de aceite de oliva, 1 litro de un buen vinagre, 1cebolla cortada en rebanadas, 2 hojas de laurel, 1 cucharada de pimienta en grano, sal, algunas zanahorias cortadas en rodajas finas. Se pone todo junto a fuego moderado durante 1 hora. Se sirve bien frío o se guarda en frascos de vidrio con bastante aceite; pudiendo conservarse algún tiempo.

FIAMBRE DE PERDICES. - Después de limpias 4 ó 6 perdices, se ponen en una cacerola, se cubren con 1/2 taza de pan rallado, 1 cebolla entera, 1 hoja de laurel, sal y pimienta en grano, 1 taza de manteca derretida, hay que ponerle mucha agua y cocerlas muy despacio por lo menos 2 horas a fuego lento. Después que están prontas se colocan en una budinera, capas de perdices y capas de jamón cocido picado, se le echa el jugo colado. Se deja en la heladera hasta el otro día. Se desmolda y se pone alrededor gelatina picada y huevos duros rellenos con paté de lengua. Aparte se sirve una ensalada de lechuga y tomate.

SOPA DE ARROZ AL TOMATE. - Remojar 1 taza de arroz en agua fría, durante 15 minutos. Poner al fuego una cacerola con 8 tazas de caldo colado y cuando hierva, echar el arroz, dejando cocinar a fuego lento por 30 minutos. Aparte poner a cocinar en agua 3 tomates y luego de cocidos pasarlos por tamiz. Agregar a la sopa en el momento de llevar a la mesa.

Pasar queso rallado, para que cada comensal se sirva en su plato.

ARROLLADO DE JAMON Y ESPINACAS. - Se baten 6 yemas con 4 cucharadas de agua, una vez bien esponjosas se le añade 6 cucharadas de harina cernida con 1 cucharadita de polvo de hornear y ½ cucharadita de sal y por último 6 claras batidas a nieve muy firme. Se pone en una asadera enmantecada y forrada con papel blanco, se lleva a horno moderado. Mientras se preparan 4 atados de espinacas hervidas, escurridas y picadas se saltan en 50 grs. de manteca, se sazonan con sal, pimienta, moscada, 2 cucharadas de queso rallado y ½ taza de leche. Una vez pronto el bizcochuelo, se desmolda sobre una servilleta húmeda y se le pone 150 gramos de jamón cocido picado y se arrolla, y en la otra media vuelta se le pone las espinacas.

Se sirve con la siguiente salsa, 1 cucharada de manteca se pone en una cacerolita junto con 1 cucharada de harina, 2 cucharadas de vino seco, 1 cucharadita de extracto de carne, ½ cucharón de caldo, ¼ litro de crema de leche, sal, pimienta, moscada, se revuelve todo hasta que esté espeso. Se presenta el arrollado en la fuente bien caliente, cortado en rodajas pero junto como si fuera entero, se cubre con un poco de la salsa por encima, se adorna con rodajas de huevo duro. El resto de la salsa se pone en salsera aparte.

PAPAS CON HUEVOS A LA CACEROLA. - Derretir en una cacerola al fuego 3 cucharadas de manteca, agregarle 2 cucharadas de harina, revolver añadiendo ¾ litros de leche caliente, sal, pimienta, moscada, continuar revolviendo hasta que espese. Poner en una fuente honda de horno enmantecada capas alternadas de papas cocidas cortadas en rebanadas más o menos 1 kilo y otra de 6 huevos duros cortados en rebanadas entre capa y capa, por otra de queso rallado. Cubrir con la salsa y poner a horno moderado por 25 minutos.

FILETES DE PEJERREY. (Imitación langosta). - Preparar los filetes de pejerrey con sal, pimienta y jugo de limón y colocar en una asadera enmantecada, rociarlos con aceite, poner al horno por 25 minutos.

Mientras preparar una mayonesa muy espesa y condimentada, agregarle el contenido de una latita chica de morrones pasados por el tamiz. Colocar en un fuente una camada de pescado, otra de mayonesa, otra de filetes y así hasta terminar en mayonesa.

Decorar con rodajas de huevo duro, aceitunas verdes y negras, lechuga picada.

SALSA PARA PESCADO HERVIDO. - En bastante aceite se doran 4 dientes de ajo picado, se le agrega 100 grs. de manteca y 12 anchoitas desaladas y limpias. Se deja freir 5 minutos y se retira. Puesto el pescado cocido en la fuente se cubre con la salsa.

ALBONDIGAS AL HORNO. - ¾ kilos de carne picada, 4 huevos, 3 cucharadas de pan rallado, 4 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, moscada, 1 cucharada de perejil picado. Salsa de tomate, 1 taza de aceite, 1 diente de ajo, 8 tomates sin piel ni semillas, 1 taza de aceite, sal, pimienta, 1 cucharadita de azúcar.

Se coloca en un tazón la carne picada, se le añade el perejil picadito, el queso rallado, el pan rallado se sazona con sal, pimienta, moscada, después se le agrega los huevos y se une bien. Se forman las albóndigas, se ponen en una asadera aceitada y se llevan al horno un ratito, luego se retiran y se dejan enfriar. Entonces se le pone a cada una un bastoncito de queso fresco y se vuelca encima la salsa de tomate, hecha

del modo siguiente: Poner al fuego en una cacerola chica el aceite con los dientes de ajo; cuando están bien dorados se retiran, se le añade los tomates picados condimentados con sal, pimienta y azúcar, dejando hasta que el jugo del tomate y el aceite esté cristalino. Se coloca la asadera nuevamente al horno y se deja hasta que termine la coción. Se acompaña con arroz blanco.

POLLO O PERDICES EN SALSA DE ORO. (Para 4 perdices o 2 pollos). - Se cortan en presas los pollos; si son perdices, al medio. Se doran en la cacerola con aceite o manteca, luego se agrega una cebolla, 2 dientes de ajo, 1 tomate grande sin piel ni semillas, todo muy picado, 1 ramita de orégano, 1 hoja de laurel, entonces se coloca el ave elegida ya sazonada con sal y pimienta, se deja a fuego lento; al ¼ de hora, se le añade una taza de agua o caldo en la cual se habrá puesto en remojo un puñadito de hongos, luego se pican menudo junto con 1 zanahoria grande en cuadraditos, se deja que siga hirviendo a fuego lento por otro ¼ de hora, al final se le echa 1 cucharada de harina bien disuelta en ¼ litro de leche fría, esta mezcla hay que revolverla muy bien para evitar que se agrume, si quedara una salsa muy espesa entonces puede añadirse un poco de agua o caldo y se deja cocinar a fuego muy lento por otro ¼ de hora más; tiempo en que estará pronto para servirse. Para ello se toman los trozos de ave y se ponen en una fuente honda; y a la salsa se le agrega 2 yemas de huevo bien batidas; hay que echarlas en chorro fino revolviendo ligero para que no se corten, en seguida se le añade el jugo de 2 naranjas tanjerinas o 1 de las otras comunes. Se cubre con esta salsa el pollo o perdices, se acompaña con tostadas de pan y arvejas cocidas pasadas a la manteca.

LOMO MECHADO AL HORNO. - 1 kilo de lomo, 5 rebanadas de panceta ahumada, ½ vaso de vino seco, 2 hojas de laurel, 100 grs. de manteca, sal, pimienta, ½ taza de aceite, 100 grs. de crema de leche, 1 kilo de papas, 1 lata de arvejas, 1 ramito de perejil y 6 u 8 triángulos de pan frito.

Quitar la grasa y nervios al lomo, mecharlo con las rebanadas de panceta y atarlo con un piolín blanco, para que no se deforme. Colocar en una asadera el lomo untado con la manteca y agregar el aceite, vino, sal y pimienta. Cocinar al horno durante 40 minutos más o menos. Diez minutos antes de retirar del horno echarle por encima la crema de leche.

Preparar las papas cortándolas en cuadritos o dándole la forma de bolitas con la cucharita y cocinándolas en agua con sal, luego escurrirlas y pasarla por manteca en el sartén; se escurren las arvejas de la lata y también se saltan ligeramente en la manteca.

Una vez todo preparado, quitarle el piolín al lomo, cortar en rebanadas, ponerlas escalonadas en el medio de una fuente, cubrir con el jugo y alrededor ir colocando grupitos de papas, triángulos de pan frito y grupitos de arvejas.

RIÑONCITOS DE CORDERO EN TARTELETAS. - Poner en una cacerola 1 cucharada de manteca y cuando está bien caliente se echa 1 cebolla finamente picada, dejarla dorar y unirle 1 ají morrón, 2 tomates sin piel ni semilla todo picado, 1 cucharada de perejil picado, 1 cucharón de caldo, dejar cocinar a fuego lento.

Sacarle la piel a 6 riñoncitos de cordero, cortarlos en dados y pasarlos li-

geramente en agua hirviendo y sal, escurrirlos y agregarlos a la salsa, dejar cocinar todo 20 minutos. Mientras preparar la masa de las tartaletas del modo siguiente: Poner en un tazón 250 gramos de harina, 100 grs. de manteca en pedacitos, 1 yema de huevo, ½ cucharadita de sal, 1 cucharada de agua si fuera necesario o más, unir todo sin amasarlo, estirar la masa no muy fina, cortar con un corta-pasta unos discos y forrar con ellos moldecitos grandes de quimbos enmantecados, pinchar bien en el fondo con un tenedor y en los costados para que la masa no levante y cocinar más bien a horno caliente.

Una vez cocidas retirar del horno, sacar de los moldes, rellenar con los riñoncitos y adornar con rodajas de huevo duro.

MORCILLA CON MANZANA. - Se fríen las morcillas en la sartén con manteca y antes de que esté cocida del todo, se le añade 1 manzana cortada en dados.

Al servir se le echa unas gotas de vinagre por encima. Se acompaña con papas fritas.

RIÑONES CON ARROZ BLANCO. - 3 riñones de ternera, se limpian sacándole la tela, cortándolos en rebanadas un poco gruesas y dejándolos 10 minutos en agua fría con sal gruesa.

Se escurren después cortándolos en trocitos o en tiritas más bien chicas. Se pone ¾ taza de aceite en la sartén y se fríen 3 cebollas finamente picadas, se dejan apenas dorar, se agregan los riñones, se le da una vuelta a fuego fuerte, se le añade 1 vaso de vino seco y 4 cucharadas de perejil picado. Se condimenta con pimienta y sal, se deja cocinar a fuego regular con la cacerola tapada; para que resulten jugosos, no se debe dejar resecar. A parte se prepara un arroz blanco hecho del modo siguiente: Se cuece en abundante agua con sal, 1 cucharadita de jugo de limón o vinagre para que los granos se mantengan separados entre sí sin degenerar en pasta. Una vez cocido se escurre bien, se le pone una pizca de pimienta y moscada, 50 grs. de manteca y 2 cucharadas de queso rallado, se pone en una budinera enmantecada de forma de corona. Se desmolda el arroz en la fuente y en el hueco se colocan los riñones con la salsa. También se pueden poner sobre omelette colocando la tortilla en la fuente y cubriéndola con los riñones.

LENGUADO AL HORNO. - En una pirex enmantecada se colocan filetes o postas de lenguado, que se habrá lavado y secado y sacado las espinas, cada trozo se sala, se pasa por huevo batido y por pan rallado, se coloca en camadas, luego se cubre bien con rodajas de tomate pelados y sin semillas, se sala un poco el tomate y se le pone unos trocitos de manteca, se tapa con un papel aceitado y se pone al horno moderado. Se acompaña con papas hervidas.

BIFES AL HORNO. - Se pone en una asadera con bastante aceite con 1 cebolla, perejil, tocino todo picado, sal y pimienta, entonces se pone una capa de bifes y otra de pan rallado, se rocía con aceite y se ponen a horno moderado.

Se dan vuelta de arriba para abajo. Se acompañan con papas fritas.

ALCAUCILES A LA CREMA. - Se les sacan las hojas duras y se despuntan 12 alcauciles poniéndolos a hervir con agua y limón. Cuando están tiernos se cuelan, se exprimen y calientes se acomodan en una fuente cubriéndolos con crema de leche y queso rallado.

Se mandan en seguida a la mesa.

PATOS AL HORNO. - Limpiar como es de práctica los patos, lavarlos, secarlos, sazonar por dentro y por fuera *con sal, pimienta y el jugo de un limón,* colocarle sobre la pechuga lonjas de tocino, atarle las patas y las alas bien adheridas al cuerpo con un piolín en forma circular, untarlos con manteca o grasa de cerdo, colocarlos en una asadera, rociarlos con aceite y colocarlos en el horno caliente. Cuando se noten ligeramente dorados se le añade 5 manzanas peladas y cortadas por la mitad retirándoles las semillas, colo*carle sobre cada mitad 1 cucharadita* de azúcar rociarlas con 1 vaso y ½ de sidra y el resto del vino, cubrir los patos agregando también un cucharón de caldo, continuar la coción hasta que los patos se noten bien dorados y cocidos. Para saber si están bien cocidos se pinchan los muslos, si el jugo que pierden no es sanguinolento indican que están cocidos (con 1 hora y ½ es suficiente para su perfecta coción). *Se cuece 1 kilo de papas* peladas y cortadas en daditos.

Para servir se cortan los patos en presas, se cubren con el jugo y las manzanas, se disponen sobre el borde de la fuente alternando con las papitas.

LENGUA DE TERNERA CON POLENTA. - Lavar bien la lengua y hervirla con agua con sal, luego retirarla y *quitarle la piel blanca que la cubre* y ponerla nuevamente al fuego, en la misma agua donde fué hervida; agregar 1 cebolla partida en cuatro, 2 zanahorias, un ramito de hierbas olorosas y dejar cocinar hasta que esté tierna. Aparte en otra cacerola, echar 1 taza de aceite, calentarlo y agregar 1 cebolla finamente picada, 2 tomates sin piel ni semillas picados, 1 ramito de perejil también picado; *dejar rehogar unos momentos y añadir:* 1 vaso de vino seco, 1 paquetito de hongos remojados antes y picados; incorporar la lengua, el caldo colado, sal y nuez moscada; hervir lentamente, hasta que el liquido se *haya reducido.*

Para servir, cortar la lengua en rebanadas y colocarlas en el centro de la fuente, cubrirlas con la salsa y alrededor se ponen los medallones de polenta.

Para hacer los medallones, se prepara una polenta bien cocida a la que se agrega: una cucharada de manteca y queso rallado. Se vuelca sobre un mármol enmantecado, se aplasta hasta dejarla de 2 centímetros de espesor. Dejarla enfriar. Cortar con cortapasta redondo, pasar por huevo batido y pan rallado y freir en aceite caliente.

GUISO IRLANDES. - Un kilo de cordero (carne o capón), 1 repollo blanco cortado en cuartos, 1 diente de ajo, un poco de agua, sal, pimienta, comino, *1 kilo de papas cortadas* en 4 pedazos, 1 cebolla grande, picada.

Hervir la carne de cordero con el repollo, cebolla, ajo, un poco de agua, agregar los condimentos. Cuando falte ½ hora para que la carne y el repollo estén a punto, agregar las papas calculando que éstas consuman el líquido, pero no todo.

Mantener la olla tapada mientras hierve.

MANERA DE COCER UN JAMON. - Deshuesar un jamón, ponerlo 12 horas en remojo; arrollarlo bien en un repasador, atarlo lo más fuerte posible dándole la forma que se desee, se pone a cocer a fuego lento con agua, añadiéndole 1 botella de vino blanco y un ramito de hierbas aromáticas, *luego de cocido* se pone en prensa. Un jamón de 5 kilos puede hervir unas 3 horas, según la clase.

HIGADO DE TERNERA A LA PARRILLA. - Cortar en bifes el hígado, salpimentar, pasar por harina poniéndolo luego a la parrilla. Una vez pronto servirlos sobre croutons de pan frito y rebanada de panceta ahumada pasada también a la parrilla.

Poner por encima un poco de manteca derretida. Servir con una ensalada del tiempo.

MELON A LA URUGUAYA. - Lavar y escurrir bien ¼ kilo de frutillas, quitarle los cabitos después de lavadas. Cortar la parte superior del melón una tapa, retirar el trozo cortado y guardarlo. Quitarle al melón las semillas y los filamentos muy suavemente sin romperlo, retirar la pulpa con una cuchara; y espolvorear el hueco con 3 plantillas ralladas y 3 cucharadas de azúcar impalpable. Cortar la pulpa extraída en dados chicos, poner en el hueco del melón capas de frutillas y de dados de melón, espolvorear con vainillas ralladas y azúcar impalpable, rociar con una copita de ron o coñac. Tapar nuevamente el melón adhiriendo el trozo reservado con un poco de manteca.

Enfriar en la heladera por 2 horas.

POSTRE DE CIRUELAS. - Con ½ kilo de ciruelas desecadas se hace una compota con ½ litro de agua y ¼ kilo de azúcar, una vez cocidas se les saca el carozo y se dejan enfriar.

Se baten a nieve muy firme 8 claras y se les añade 10 cucharadas de azúcar, se le agrega las ciruelas mezclando suavemente.

Se coloca en una budinera enmantecada y espolvoreada de azúcar. Se pone al horno moderado por ½ hora a ¾ de hora. Se desmolda frío y se cubre con una crema liviana de vainilla.

POSTRE SIN FUEGO. - Se bate ¼ litro de crema doble con 2 cucharadas de azúcar impalpable y 120 grs. de nueces peladas y picadas, mejor molidas. Se pone en la fuente una capa de plantillas, se rocían con oporto, se cubre con el relleno y otra capa de plantillas rociadas con el vino oporto. Se cubre con un merengue hecho al fuego en baño María con 3 claras y ¼ kilo de azúcar, 1 cucharadita de azúcar vainillado, se pone todo junto en un tazón, se lleva al baño María batiendo siempre hasta que esté bien firme. El merengue después de puesto en la fuente, no se pone al fuego.

FLAN ESPECIAL CON DURAZNOS Y FRUTILLAS. - Se acaramela un molde. Aparte se hierve ½ litro de leche con ½ chaucha de vainilla por 10 minutos, se retira y se deja entibiar; se pone en un bol 4 huevos y 2 yemas batidas con 250 grs. de azúcar, se le agrega a ésto la leche tibia, poner en la budinera acaramelada, poner al horno moderado al baño María. Cuando está frío helado se desmolda en la fuente. Se coloca alrededor ½ durazno con el hueco para arriba, se rellena el hueco con mermelada de frutilla y se adorna con 1 frutilla fresca.

DELICIA DE QUESO CON MANZANA. - Se baten 500 grs. de queso crema con 2 yemas, 4 cucharadas de azúcar, 1 copita de vino marsala, un poco de jugo de limón y ralladura del mismo. Se pone en una fuente y se rodea con trocitos de manzana mezcladas con nueces picadas y 100 grs. de azúcar impalpable, se rocía con jugo de limón. Se decora con crema Chantilly.

POSTRE DE BANANAS. - Se cubre el fondo de una fuente de horno enmantecada con rodajas de banana. Se disuelve 2 cucharadas de harina en un poco de leche fría, se le añaden 2 huevos batidos y ½ litro de

leche hervida con 1 taza de azúcar, se lleva al fuego suave revolviendo hasta que espese, se echa esta crema sobre las bananas y se pone a horno moderado por 20 minutos.

Debe quedar bien dorado. Se sirve helado.

ARROZ CON LECHE. - Se hierven 15 minutos 250 grs. de arroz en un litro y ½ de leche, 1 pizca de sal, 1 cucharadita de esencia de vainilla y 100 grs. de azúcar. En una fuente honda se coloca el arroz y se cubre con 200 grs. de crema de leche espolvoreada con azúcar y canela.

Se lleva 10 minutos a gratinar en el horno.

MASA SIMPLE DE PAN CON LEVADURA DE CERVEZA. - Harina 1 kilo azúcar molida 1 cucharada, sal ¾ de cucharadita, levadura de cerveza 30 grs., leche 125 gramos apenas tibia, agua apenas tibia 400 grs., manteca derretida o 1 huevo batido para pintar.

Entibiar en un tazón grande y tamizar allí 900 grs. de harina, azúcar y sal, disolver la levadura en la leche tibia, hacer un hoyo en la harina y poner allí la levadura disuelta. Agregar agua tibia sobre la levadura y batir con la mano abierta hasta obtener una pasta gomosa, batir durante 10 minutos. Agregar la harina trabajando con la mano hasta que la masa no se pegue a los dedos o a los costados del tazón. Cubrir con un repasador limpio y dejarlo estar en lugar tibio fuera de las corrientes de aire, hasta que doble su volumen. Colocar la masa sobre la mesa enharinada y trabajarla hasta que esté suave y de textura unida. Ponerla entonces en un recipiente alargado enmantecado y enharinado de 1 litro de capacidad. Dejarla estar en lugar tibio hasta que doble nuevamente su volumen. Pintar suavemente la superficie con manteca derretida o huevo batido. Hornear a horno fuerte durante 40 minutos o hasta que esté cocida.

PAN CASERO CON POLVOS DE HORNEAR. - Harina ½ kilo, polvo de hornear 5 cucharaditas, sal 1 cucharadita, leche o agua cantidad necesaria, azúcar 1 cucharada, manteca derretida, grasa o aceite 2 cucharadas.

Tamizar junto harina, polvos de hornear, sal y azúcar. Agregar 1 cucharada y ½ de manteca, añadir agua o leche en cantidad necesaria para formar una masa muy blanda que no se pegue al tazón, trabajando estos ingredientes con palita de madera. Batir la masa enérgicamente durante 5 minutos utilizando siempre palita de madera. Colocar en un molde para pan enmantecado y enharinado, llenarlo hasta las ¾ partes, dejarlo reposar ½ hora.

Cocinar en horno de temperatura moderada por ½ hora más o menos. Abrillantar la superficie pintándola con manteca derretida o huevo batido antes de hornear. Enfriar fuera del molde sobre rejilla.

PANCITOS NICKY. - Se tamiza en un bol ½ kilo de harina, 4 cucharaditas de polvo de hornear, 4 cucharadas de azúcar impalpable, ¼ cucharadita de sal; se le añade 125 grs. de manteca en pedacitos, se trabaja con 2 cuchillos hasta que quede como pan rallado, se une con un huevo batido con 1 taza de leche formando una masa que se revuelve con palita de madera. Se vuelca sobre la mesa enharinada, se saca pedacitos de la masa, se les da forma de pancitos haciéndole arriba un tajo no profundo con un cuchillo afilado, se pintan con huevo y se ponen a horno caliente por 20 minutos más o menos.

Se parten al medio, se untan con manteca, se le pone jamón y queso.

Especiales para el té.

PAN DE NUECES. - Se mezclan 500 gramos de harina, 100 gramos de azúcar, 1 taza de nueces picadas, 2 cucharadas de polvos de hornear, una pizca de sal. Se pone en el centro 2 huevos y 300 grs. de crema de leche, 50 grs. de manteca, 1 cucharada de coñac, 2 cucharadas de piñones, bien unido todo, se pone en un molde alargado enmantecado y enharinado, poner a horno regular hasta que esté cocida. Para saber si está pronto se pone 1 aguja de tejer en el centro del pan, si sale seco ya está. Es especial para té.

GALLETITAS DE NUEZ. - 500 grs. de harina, 250 grs. de azúcar, 200 grs. de manteca, 300 grs. de nueces molidas, 2 huevos, ½ taza de leche, unir todos los ingredientes y formar una masa que se deja descansar ½ hora.

Se estira no muy fina, se cortan las galletitas con corta pastas de distintas formas y se ponen en placas enmantecadas al horno moderado hasta que estén doradas.

TORTA DE COCO. - Se baten en un bol 8 claras a punto de nieve bien firme, luego se le va agregando poco a poco 7 cucharadas de azúcar y después las 8 yemas mezclando suavemente. Aparte se mezclan 7 cucharadas de harina con 1 cucharada de polvos de hornear y 10 cucharadas de coco y se van echando poco a poco a la preparación anterior, y por último ½ taza de manteca derretida mezclada con 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Se pone en un molde enmantecado y enharinado, se lleva a horno regular durante 40 minutos más o menos. Se desmolda y se deja enfriar, se espolvorea con azúcar impalpable.

TORTA DE MIEL. - Batir a crema ½ taza de manteca con ½ taza de azúcar, con una paleta de madera. Una vez bien batida agregar 1 huevo, batir, añadir la ralladura de 1 limón y el jugo colado del mismo y ½ taza de miel y poco a poco ¼ litro de leche alternando con 4 tazas de harina cernidas con 3 cucharaditas colmadas de polvo de hornear, seguir batiendo y agregar 3 cáscaras de naranja confitada cortada finita, 200 grs. de pasas. Colocar en un molde alargado enmantecado y enharinado.

Se cocina a horno moderado por espacio de una hora y ½ más o menos; una vez pronto se deja entibiar, luego se saca del molde y se espolvorea con azúcar impalpable.

MERMELADA DE NARANJA. - Se rallan 2 naranjas y 1 limón, se hierven en 2 litros de agua. Cuando se ha reducido a la mitad se le agregan 900 grs. de azúcar dejando cocinar hasta que esté bien espeso, revolviendo cuando empieza a espesar.

JALEA DE MANZANAS. - Se hierven las cáscaras y semillas de 6 manzanas en medio litro de agua. Cuando ha cambiado de color el agua, se cuela y se le pone 300 grs. de azúcar dejando que hierva hasta que se espese y quede como una gelatina.

COCKTAIL DE NARANJA. - El jugo de 1 naranja, 1 vasito de vermuth, 1 vasito de coñac y 1 pedacito de hielo.

COKTAIL DEL CAMPEONATO. - ¼ de pisco, ¼ de cointreau, ¼ de coñac, ¼ de limón; se le agrega hielo molido y se bate prolijamente.

COCKTAIL CAPRICHO. - ¼ de coñac, jugo de 2 naranjas, ⅓ jerez seco, gotitas de Bitter, hielo picado y batir.

MANHATTAN COCKTAIL. - 24 cucharadas de Whisky, 12 cucharadas de Vermouth, ½ cucharadita de bitter, 6 cerezas, ½ rodaja de limón. Mezclar los ingredientes en la cocktelera, poner hielo picado y agitar 10 veces. Poner en cada vaso una cereza, adornar con ½ rodaja de limón y servir.

BOLITAS DE PAPAS AL ATUN. - Cocer ½ kilo de papas peladas en agua con sal, una vez cocidas escurrirlas y hacer puré, mezclarle el contenido de una latita de atún, sal y pimienta; modelar con las manos pequeñas bolitas, rodarlas por nueces picadas, hundir levemente la superficie de cada bolita, decorarla con un copete de mayonesa y sobre ésta colocar un pedacito de nuez.

Colocar en fuentecitas sobre hojas de lechuga.

También si se quiere se pueden rodar por huevo duro rallado y queso fresco rallado. Son especiales para copetín.

ACEITUNAS CON PANCETA. - Tiritas de panceta ahumada 6, aceitunas grandes 12, mostaza preparada un frasquito. Calentar el horno o la parrilla con anticipación. Untar con mostaza cada tajada de panceta, envolver cada aceituna sin carozo en una tajada de panceta, asegurar con palitos y cocinar en horno o parrilla bien caliente. Servir enseguida.

CANAPES DE HUEVO Y QUESO. - Enmantecar rebanadas de pan de ambos lados y colocarlos en una fuente de horno enmantecada, colocar sobre éstas 6 huevos duros en rebanadas. Cubrir las rebanadas de huevo con tajadas de queso Gruyere. Dorarlas a horno bien caliente.

ESPECIALES DE JAMON COCIDO. - Poner en un tazón 250 grs. de harina, 50 grs. de queso mantecoso deshecho, 100 gramos de manteca, ½ cucharadita de sal fina, una pizca de pimienta, 1 huevo, agua si fuera necesaria, unir todo formando una masa que no sea muy dura ni muy blanda. Amasarla un poco para alisarla, estirar algo fina, cortar con un corta pasta redondo chico, pinchar mucho con un tenedor para que no se hinchen formando ampollas. Poner a horno regular en placas enmantecadas, retirar una vez doradas, dejar enfriar. Una vez frías untar paté foie gras, colocar encima un medallón de jamón cocido, espolvorear con azúcar, quemar con un fierro calentado al rojo.

Son exquisitos para el copetín.

CANAPES DE PATE DE HIGADO. - Cortar un pan de sandwichs o pan negro en rebanadas, quitarle la corteza, untar las rebanadas con manteca de un solo lado, colocar sobre cada rebanada una rodaja de tomate. Abrir 3 latitas de paté de hígado, retirar el contenido entero y cortar cada porción de paté que estará bien frío en discos con un cuchillo bien afilado lo más finos posible, todos iguales, y poner los discos sobre el tomate. Picar o rallar 3 huevos duros y decorar con él la superficie. Cortar en aritos con una tijera aceitunas rellenas y disponer los aritos en el centro de cada canapé. Colocar sobre hojas de lechuga.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

Casilla de Correo 473 — Dir. Telegráfica: SEGUROBANK

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres, Trinidad y Unión (Montevideo)

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Arie Doktorovitch.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
La Paz: César Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Los Cerrillos: Antonino Zunino.
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.
Soca: Raimundo Blanco.
San Antonio: Blanca B. de Percovich y Rosa Brignone.
San Bautista: Jacinto Martínez.
Santa Lucía: Héctor Ourthé Cabalé e hijo.
San Ramón: Teobaldo Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ubaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Barnech.
Parque del Plata, Atlántida, Las Toscas y La Floresta: Jacinto A. Castelar.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Asad N. Ganem.
Río Branco: Miguel A. Martínez.
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin e hijo.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santin y Jorge y Daniel Santin.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
Nueva Palmira: Raúl G. Bentancour.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Giattli.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.
Conchillas: Julio A. Carignani (hijo).

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo: Jacinto Fernando Peña.
Carmen: Fernando R. Gutiérrez.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Atanasildo de Freitas.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Ceferino Zapata.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Fray Marcos: Cándido Héctor Martínez.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Rodolfo A. Lamela.
Mendoza: Angel D. Valerio.
Cerro Colorado: Carlos Pedulla.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de Pintos.
J. Batlle y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donaldo Domínguez.
Piraraja: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Vicente Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Gaicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Aiguá: Iracema G. de Ferreira.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Unión y Maroñas: Sucursal.
Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete y Toledo: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.
Melilla: Eda Darriulat de Mesa.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos. S. A.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Norma E. Walter de Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Tranqueras: Alicia Silva de Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio de Olivera.
Cebollatí: Juan M. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
Velázquez: Hilario Gómez.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Sebastiana Sánchez de Finozzi.
Col. Lavalleja: Juan C. Lluberas Ltda.
Constitución: Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaida Camaiti.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cáccaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Pedro Detjen.
Dolores: Casassa Hnos. S. A.
Drabble: José Ma. Varela.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: Luis Eduardo Lorenzo.
Caraguatá: Luis A. Martínez.
Ansina: Marto González.
Curtina: Juan Costabel.
Paso de los Toros: Selfa I. País de Faccio.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
Vergara: José María Vergara.

Agencias de Seguros Contra Granizo

ZAFRA 1963-1964

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión: Sr. Umberto Porta.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sr. Uberfil Cardozo Guillen.
Cerrillos: Sr. Antonino Zunino.
La Paz: Sra. Eda Darriulat de Mesa.
Migues: Sr. Ciriaco Basaistegui.
Pando: Sr. Juan J. Barnech.
Piedras de Afilar: Sr. Mariano Guillén (hijo).
Progreso: Sr. Alberto Alloza.
San Antonio: Sr. Roberto G. Grau Pérez.
San Bautista: Sr. Adriano Marabotto.
San Jacinto: Sr. José Mato Diverio.
San Ramón: Sr. Rodriguez y Oliveri.
Santa Lucía: Sr. Héctor Ourthé Cabalé e Hijo.
Santa Rosa: Sr. Filadelfo U. Batista.
Sauce: Sr. Andrés F. Riverón.
Soca: Sr. Raimundo Blanco.
Tala: Sr. Abel M. Barnech, Sr. Edmundo Rosso.
Tapia: Sr. Santiago Prandi.

Instituto Nacional de Colonización

Pedrera: Col. Bernardo P. Berro e Inm. 396, 398, 431, 444, 454.
San Jacinto: Col. Juan C. Molinelli, Campo Goenaga e Inm. 418 y 448.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sr. Epursi V. Eccher
Frayle Muerto: Sr. Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sr. Luis A. del Cerro, Sr. Sebastián Harreguy (hijo).
Artilleros: Sr. Antonio G. Borrás
Carmelo: Sr. J. J. Cervetti Vachin, Sres. Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Miguelete: Sres. Elvio Jourdan y Juan C. González.
Conchillas: Sr. Juan Irizar, Sr. Julio A. Carignani.
La Estanzuela: Sres. Brzozowski Hnos.
Nueva Helvecia: Sres. Guillermo Greising S. A., Sres. Kuster y Cía., Sres. Barreto Hnos.
Nueva Palmira: Barraca Pineda S. A., Sr. Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Sr. Roberto Dávila Glattli, Sr. Aníbal L. Frache.
Puntas del Chileno: Sr. Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: Sr. José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertin S. C.
Rosario: Sr. Alfredo Tort, Suc. de H. Esteban Fuica.
San Juan: Sr. Arturo D. Landechea,
Tarariras: Sres. Guillermo Greising S.A. Sr. Oscar Olivera Núñez.

Instituto Nacional de Colonización

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sr. Alberto H. Anchieri.
Carmen: Sr. Fernando R. Gutiérrez
Sarandí del Yí: Sr. Carlos E. Alvariza

Instituto Nacional de Colonización

Sarandí del Yí: Colonia Dr. A. Gallinal-Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sr. J. Etcheverry del Pino, Sr. Lucio D. Rodríguez.
Arroyo Grande: Sr. Luis A. Arias.
San Gregorio: Sr. Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA.

Florida: Sr. Teodoro E. Galain.
Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Sr. Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: Sra. María H. R. de Rodríguez.
25 de Mayo: Sr. Severo Vidart.
La Cruz: Sr. Juan C. Vannelli.
Puntas de Maciel: Sr. Calixto T. Fiori.
Goñi: Sr. Isidro F. Garmendia.
Sarandí: Vda. e H. de A. Acerenza.

Instituto Nacional de Colonización

Sarandí: Col. Antonio M. Fernández Inm. 427, 435, 436, 441, 456, 468, 471, 472.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA.

Minas: Sr. Hugo Ugarte.
Pueblo Solís: Sr. Pedro Salsamendi.
Gaetán: Sr. Juan Carmelo Díaz.
José Pedro Varela: Sra. M. C. Alvariza de Pintos.
Pueblo Colón: Sr. Santiago M. Errazquin.
Estación Solís: Sr. José I. Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Sra. Iracema G. de Ferreira.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Sr. Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Srs. Trujillo Hnos., Sr. Américo Stillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: *Sres. Caffarel, Bartel y* Wolman, Sres. Estefanell, Letamendía & Cía., Sres. Masalles Hnos. & Cía.
Algorta: Sres. Rizzi Hnos.
Chapicuy: Sres. Barla Hnos.
Guichón: Sr. César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Coop. Agrop. Esperanza Ltda.
Piedras Coloradas: Sr. Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Sr. José Enrique Dotti.
Queguay: Sr. Francisco Máscolo.

Instituto Nacional de Colonización

Estación Quebracho: Col. Las Delicias y Ros de Oger. Campos Arroyo Malo y La Paloma.
Guichón: Col. Uruguaya.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sres. Coralio A. Bonti y Cía., Sr. Francisco Lagarreta Irigoyen, Sr. Juan José Mántaras.
Las Flores: Tassano López Allegue S. A., Sr. Daniel O. Armand Ugon.
Merinos: Sr. Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Sra. Norma Walter de Perera, Sres. Bonti Morros y Cía.
San Javier: Sr. Manuel Dieguez Massey.
Young: Sr. Miguel A. Marroni, Sr. Alfonso Bartaburu.

Instituto Nacional de Colonización

Fray Bentos: Col. Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Col. San Javier, Ofir y Dr. Luis A. de Herrera.
Estación Young: Col. César Mayo Gutiérrez, Diana e Inms. 416 y 461.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sr. Luis H. di Candia.
El Alférez: Sr. Máximo D. Malán.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sr. Ruben D. Cabrera, Sr. Ciro D. Gallo, Sr. Héctor R. Giacometti, Sr. Horacio Ambrosoni, Sr. Orlando Yarruz.

Instituto Nacional de Colonización

Salto: Colonias Baltasar Brum, España, Harriague, Osimani Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio,

José Artigas, Campo Galliazzi y El Chiflero e Inmuebles 405, 413, y 417.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Sr. Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Sr. Tomás Haller.
Est. Rodríguez: Sr. Angel E. Marichal.
Libertad: Sr. Adelaido Camaiti.
Paso del Carretón: Sr. José Ma. Cerdeña.
Puntas de Valdéz: Sres. Benzano Rapetti Hnos.
Rincón de Albano: Sr. Francisco Cabeza García.

Instituto Nacional de Colonización

Libertad Km. 61: Col. Cesáreo Alonso Montaño, Italia e Inm. 432, 442 y 469.

DEPARTAMENTO DE SORIANO:

Mercedes: Sr. Carlos B. Rusch.
Agraciada: Sres. Cóccaro Hnos.
Cañada Nieto: Sr. Pablo Gauthier.
Cardona: Sr. Gastón R. Canaveris.
Cañada Paraguaya: Sr. Juan B. Colcagno.
Cololó: Sr. Carlos Williman.
Colonia Concordia: Sr. José García Alvarez.
Dolores: Sres. Casassa Hnos. S. A., Sr. Raúl Maglione Garibaldi, Rivedol S. A.
Drabble: Sr. José María Varela.
Palmitas: Sr. Atilio G. Gobbi.
Parada Risso: Sr. Domingo Anania.
San Martín: Sr. Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Sr. Alfonso T. Green.

Instituto Nacional de Colonización

José E. Rodó: Col. Ing. Agr. Juan B. Echenique, Larrañaga e Inmuebles 414, 422, 428, 440, 447 y 460.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sr. Santos Teodorico Villanueva.
Paso de los Toros: Sra. Selfa Pais de Faccio.

Médicos de Campaña

ARTIGAS

Artigas: C. A. Mandioni, René Signorelli, Gabril Cheguhem.
Bella Unión: Gotardo Bianchi, P. G. Acosta, José Carlos Laporte (supl.).
Cabellos: J. J. Errandonea.
Tomás Gomensoro: E. Salvador Porta.

CANELONES

Canelones: J. F. Gatti, R. Rico Pena, R. A. Legnani, G. Taube (supl.).
Toledo Chico: Héctor Lieutier.
Atlántida: A. Crisci.
Cerrillos: H. Arena Ferrari.
Joanicó: G. Althaller Prandy.
La Paz: Ledo Lúgaro, J. C. Pontet, A. E. Rainusso, Rodríguez Musso (supl.)
Las Piedras: M. Pareja Piñeyro, Armando Rubbo, J. A. Valentini Guerra, A. Lorier.
Migues: P. A. Triaco, Manuel Vartanian.
Montes: P. A. Triaco, M. Vartanian, Mario Benaderet (supl.).
Pando: H. Peluffo, B. Pozzi Minvielle, A. Crisci, S. Rimano (supl.), M. A. Caballero (supl.), N. Pérez de Molina (supl.).
Progreso: G. Althaller Prandy, A. García Medeiros, C. Finochietti.
San Antonio: A. Leira.
San Bautista: H. Malfatto.
San Jacinto: N. Gagliardini.
San Ramón: O. Lenzi, R. Salgueiro.
Santa Lucía: A. Guglielmo, C. Paganini, I. Taube.
Santa Rosa: V. Pisciotano, G. Echagüe.
Sauce: A. Repetto (supl.).
Soca: P. Magnone Prevost.
Tala. R. Chiflet, J. Errandonea (supl.), E. D. García.
Parque del Plata: Isaac Kerz.

CERRO LARGO

Melo: L. Gamio, R. Paggiola, M. Silva Correa, Edo. Torres (supl.), Cesalino Silveira.
Fraile Muerto: J. Beitler, C. Mateo Lucas.
Río Branco: H. Loriente, Juan Bruno Irulegui.
Tupambaé: Luis Alberto Vázquez.

COLONIA

Colonia: F. Bassahún, S. Bertón, L. Cassanello, D. Fosalba, A. Gaggero, J. M. Pereyra Granotich.
Carmelo: H. Loustau, N. Cerrutti, E. Viviano Vence (supl.), H. Barranguet (supl.), Edo. E. Bonora (supl.).
Colonia M:guelete: J. Quintana.
Colonia Valdense: J. C. Rossell.

Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Joaquín Suárez: J. M. Varela, L. Barbeito (supl.).
Juan L. Lacaze: H. Dermit, L. A. Umpierre, Salomón Jarodich (supl.).
Conchillas: E. L. García Díaz.
Nueva Helvecia: A. Karlen, A. Paiva, J. C. Savio, L. A. Poch, G. J. Dov (supl.).
Nueva Palmira: M. Pérez Fontana, A. Davyt, J. J. Madina (supl.).
Ombúes de Lavalle: A. G. Fortunatto, C. Bertoni (supl.), Roberto Basigal (supl.).
Rosario: A. Agustoni, E. Gaggioni, M. Plaván (Radiól.), R. V. Trinidad P. (supl.).
Cufré: Arnoldo Karlen.
Martín Chico: Hugo Loustau.

DURAZNO

Durazno: H. Capelán, M. Carbajal, A. Escondeur, S. Etcheverrito, E. Pasto A. Grosso.
Blanquillo: A. Saráchaga.
Carlos Reyles: H. Capelán.
Pueblo Carmen: R. De Angelis, R. Schunk, E. Villazán, Héctor Capelán.
San Jorge: L. Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Fco. Ríos, E. Villalba (supl.), Mario De Angelis (supl.).

FLORES

Trinidad: C. Goñi, N. Molinari, M. Sánchez, H. Piffaretti, H. Artigas Rubi
Arroyo Grande: L. Alvariza.
San Gregorio: C. Goñi, N. Molinari, M. Sánchez.

FLORIDA

Florida: M. Schwartzman, J. M. Besil, J. C. Reynés, A. Negrín.
Cardal: Edo. Isern, D. Pardo (supl.).
Casupá: E. Choca, J. P. Rosas Irigoyen.
Cerro Colorado: R. Charlone.
Fray Marcos: J. Mizraji.
Isla Mala: C. De Alava.
La Cruz: E. Salha Fernández.
Polanco del Yí: O. Canzani.
Sarandí Grande: A. San Juan, M. Cohen, Orlando Canzani.
25 de Agosto: O. Etorena.

LAVALLEJA

Minas: R. Calvis, S. Martorell, J. Cotro Olavarría, D. Marotta Rienzi.
José Batlle y Ordóñez: A. Pignone, Germán Enrique Abella.
José Pedro Varela: W. C. Bascuas Bonomi, Jorge Delger.
Mariscala: E. N. Agustoni, J. R. Pereda (Contratado).
Piraraja: P. Corbo.
Pueblo Colón: P. Corbo.
Solís de Mataojo: C. Paradeda, H. Protta.
Zapicán: F. Gallotti, Carlos E. Chabot (supl).

MALDONADO

Maldonado: L. D. de Collazo, M. A. Scasso, J. M. Sorio, R. San Martín.
Aiguá: J. V. Torielli.
La Sierra: J. R. Rebollo Dos Santos.
Pan de Azúcar: G. R. de Alcántara, A. Accinelli.
Piriápolis: H. Barrios.
Punta del Este: L. D. de Collazo, R. San Martín.
San Carlos: E. Curbelo Silva, J. D. Mautone, I. Hojman.

PAYSANDU

Paysandú: R. Bulanti Ríos, R. Calegari, E. Fortunato, V. Grille, R. Paradiso, G. Pignata, J. Sarroca, R. Rodríguez Legar, A. Mojoli, J. Piñeyrúa Saavedra, M. Pino Vascans (supl.).
Pandule. D. Calcagno.
Piedra Sola: F. Urrutia.
Guichón: A. Olazábal, J. M. Ferrari, A. Esquivel Ganoa (supl.), D. Calcagno.
Quebracho: R. Martini.

RIO NEGRO

Fray Bentos: R. Lacroix, M. A. Barriola, J. Reyes Magariños, E. Levratto, Pascual Saiz, Víctor M. Casaretto (supl.).
Nuevo Berlín: J. Pita Nebril.
Young: S. Zeballos, J. Levin, M. Rovira Molins, Iris Abad Guerra (supl.).
San Javier: R. Voelker.

RIVERA

Rivera: O. A. Riera, F. Dutour, Luis A. Irigoyen, Juan P. Silva.
Minas de Corrales: J. F. Betizagasti.
Tranqueras: J. Juan (supl.), C. A. Dellepiane.
Vichadero: A. Paradela, Urusmán Barreto Rodríguez.

ROCHA

Rocha: J. Falconi, E. Luciani, J. Abdala.
Castillos: J. P. Debat Garmendia.
Cebollatí: R. Fassio, V. Galcerán Fonseca, N. Corbo.
Chuy: N. Corbo, E. Aristimuño, O. D. Malán (supl.).
Lascano: J. Fernández Bordes, R. Introini, N. Corbo.
Velázquez: Nelly Corbo de Inchauspe.
18 de Julio: Orestes Malán.
La Coronilla: Orestes Malán.

SALTO

Salto: L. A. Belzarena, C. Bortagaray, C. Cuculic, J. Orihuela, G. Simonet, E. Preve, H. Prinzo, F. Umpierre, H. Di Giácomo, J. Errandonea, A. Santos, O. Di Carlo, L. Zaldún, A. Fernández Laporta, N. Rodríguez Arrarás, Germán Amorim (Radiólogo).

Belén: Mario Gómez Bertiz.
Constitución: *E. Lucas.*
Colonia Lavalleja: O. Alonso.
El Espinillar: Héctor Di Giácomo.

SAN JOSE

San José: C. Acosta Duomarco, P. Costa Valle, M. Mangeney, W. Ravenna, Mª Salanave (supl.), R. Gentile (supl.).
Libertad: Héctor Vinelli, Ramón Núñez, Héctor Lución.
Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonavita.
Rodríguez: E. E. Marchales.

SORIANO

Mercedes: *R. Braceras, E. Costa Leonard, L. Méndez Aserito, J. Ubillos, J. M.* Ritorni, F. Ruy López, F. Soumastre, R. Borges, Rodríguez Gastelumendi (oculista).
Agraciada: *R. Fuentes Méndez.*
Cañada Nieto: A. Vico Calviño.
Dolores: E. Garín Cardozo, O. Perandones (supl.), P. Rico Puppo (supl.), Walter Bardier.
Cardona: R. Schayevitz, C. Barboza Leytes, Emilio Altieri (supl.).
Drabble: L. E. Perrone, Beatriz Rojas.
Palmitas: J. A. Duter.

TACUAREMBO

Tacuarembó: B. Ríos, J. J. Rodríguez, I. Ferreira, S. De Mattos (supl.), J. Menéndez Matos.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.
Achar: Gilberto Abella.
Caraguatá: Edo. Velázquez.
Ansina: *M.* López Lomba.
Paso de los Toros: V. López, D. Zerboni, R. Curi (supl.).
San Gregorio de Polanco: A. Arocha, Y. Gamba.
Tambores: N. *M.* Dalto, H. Gómez Salaverry (supl.).
Valle Edén: H. Gómez Salaverry.
Curtina: Pedro Darnauchans.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: R. Castrillejo, R. Fazzio, E. Ferreira, P. H. Antiga (supl.), Nestor Larrosa (supl.).
Cerro Chato: A. Alvarez Conde, C. Pintos, W. Specker, R. Cedrés Vergara.
La Charqueada: R. Fazzio.
Santa Clara de Olimar: H. Vaghi Mosquera, A. Olaizola Saravia (supl.).
Vergara: J. C. Sciallero, S. Belistri (supl.), Braulio Lago.

TEMARIO DE LA PRESENTE EDICION

HISTORIA

INFORMACION INSTITUCIONAL

LITERATURA

TEMAS DIVERSOS

AUTORES QUE INTERVIENEN EN ESTA EDICION

Edición 1964 del Almanaque del Banco de Seguros del Estado — AÑO DEL BICENTENARIO DEL NATALICIO DE ARTIGAS — impreso en los talleres gráficos de IMPRESORA REX S. A. bajo la supervisión del Experto Gráfico del Banco Sr. Adolfo L. Prieto. — Fué planificado por las Secciones Propaganda y Agronómica de la Institución. — Se terminó de imprimir el 20 de diciembre de 1963.


TRES BUENAS RAZONES
POR LAS QUE UN HOMBRE
DEBERIA CONTRATAR SIEMPRE UN
SEGURO DE VIDA